

**Cuocere al forno – arrostitire – cuocere
nel forno con microonde**

Indice

Per quanto riguarda questo ricettario	8
Modalità di cottura microonde	10
Consigli pratici	10
Accessori acquistabili e prodotti per la manutenzione	12
Cuocere al forno	14
Suggerimenti e informazioni	14
Torta alle mandorle e amaretto	15
Quadretti di mele	16
Crostata di mele.	17
Torta di mele sopraffina	18
Torta di mele, coperta	19
Torta di mele con granella croccante alle nocciole.	20
Torta di mele e cannella	21
Torta di albicocche con granella	22
Torta di pere con glassa alle mandorle	23
Pan di Spagna	24
Torta al burro	26
Biscotti al burro	27
Torta al cappuccino con granella	28
Tranci all'espresso.	29
Ciabatta	30
Torta imbevuta al limone	31
Torta di prugne rovesciata.	32
Panpepato	34
Treccia lievitata	35
Pane allo yogurt e noci	36
Torta allo yogurt e arancia	37
Pan carrè bianco	38
Torta al formaggio	39
Torta di ciliegie e croccantini.	40
Ciabatta alle erbe	41
Bignè mango e cocco	42

Torta marmorizzata	44
Teste di moro al caffè	45
Torta con frutta e granella	46
Pane alle olive	48
Dolcetti all'arancia	49
Torta di ricotta su leccarda in vetro	50
Torta all'uvetta	51
Pane all'uvetta	52
Cake	53
Torta al cioccolato e liquore all'uovo	54
Muffin al cioccolato e visciole	55
Torta al cioccolato	56
Baguette alla pancetta o alle erbe	57
Torta con granella	58
Dolcetti	59
Cornetti alla vaniglia	60
Muffin con noci	61
Pane bianco	62
Crostata al limone	63

Antipasti e stuzzichini	64
Saccotti di pasta sfoglia "Palermo"	65
Paté di trota salmonata	66
Peperoni marinati	67
Cuori di carciofo gratinati	68

Minestre e piatti unici	69
Zuppa al curry e gamberetti	70
Risotto con pollo	71
Zuppa di zucca	72
Zuppa di crema al mais	73
Minestrone	74
Zuppa di cavolo rosso	75
Zuppa di pomodori con panna al basilico	76
Zuppa viennese	77

Indice

Sformati	78
Moussaka di melanzane	79
Paté di pollo e funghi	80
Lasagne al salmone	82
Sformato di pasta	83
Moussaka di zucchine	84
 Piatti vegetariani	 86
Piatto di broccoli e funghi	87
Lasagne con champignon	88
Canederli di formaggio	89
Lasagne agli spinaci con formaggio pecorino	90
Lasagne con verdure	91
 Pesce	 92
Suggerimenti e informazioni	92
Pesce al curry	94
Pesce su letto di verdure	95
Salmone su letto di verdure primaverili	96
Sformato di pesce	97
Paella	98
Spiedini di scampi	100
Filetto di platessa su letto di spinaci in foglia	101
Merlano nero in crosta di rafano	102
Lucioperca con erbe e panna	103
 Carne e pollame	 104
Carne	104
Pollame	105
Arrosto di vitello alla panna	106
Stinco di vitello	107
Cosciotto d'agnello	108
Sella di agnello con crosta agli aromi e senape	109
Polpettone alla paprica	110
Stufato di manzo	111
Roastbeef / filetto di manzo	112

Maiale arrosto	113
Filetto di maiale con salsa Roquefort.	114
Filetto di maiale in pasta	115
Anatra all'arancia	116
Pollo	117
Filetto di petto di pollo speziato con melanzane	118
Pollo alla senape	120
Tacchino farcito	121
Petto di tacchino farcito	122
Coscia di tacchino con chutney	123
Coscia di lepre	124
Sella di lepre	125
Coniglio alla senape	126
Sella di capriolo / sella di cervo	127

Contorni e verdure 128

Melanzane, ripiene	130
Patate al forno	131
Cavolfiore in salsa di senape	132
Fagiolini con crostini	133
Cicorie gratinate	134
Gnocchi	135
Spätzle (gnocchetti) gratinati alle erbe	136
Cetrioli con varianti di salsa	137
Sformato di patate e formaggio	138
Gratin di cavolo rapa e crescione	139
Gratin di cavolfiori	140
Patate "golose"	141
Gratin di fagioli spagnolo	142
Risotto al pomodoro	144
Zucchine gratinate	145

Salse e chutney 146

Salsa alla paprica e peperoncino	146
Chutney di mango	147
Chutney di prugne	148
Chutney di zucchine e arancia	149

Indice

Sfizioosità salate	150
Focaccia con yogurt	151
Sfizioosità al formaggio	152
Muffin di formaggio e prosciutto	153
Pizza con varianti.	154
Varianti di crostini di pane	156
Sfizioosità di pizza	158
Noci al forno.	159
 Dessert	160
Gelatina di frutti	161
Granella alla frutta	162
Sformato di ricotta	163
Crema alla panna acida con frullato di fragole	164
Sformato dolce di pane	165
Mousse al limone	166
 Bevande	167
Café d'orange	168
Cioccolata	169
 Confetture	170
Confettura di pesche	171
Mousse di prugne	172
Confettura di vaniglia e visciole.	173
 Indirizzi	175

Cari buongustai,

in nessun altro posto la famiglia si riunisce come intorno al tavolo di casa. Anche un incontro divertente o festoso tra amici e conoscenti viene coronato quasi sempre da un menù delizioso. Dove la gente si incontra anche il mangiare ha un ruolo importante.

Siamo contenti di poter offrire un nostro contributo avendo trasformato il nostro hobby e quello di innumerevoli altre persone nel nostro lavoro. Sul nostro palco – la cucina sperimentale – si incontrano giorno per giorno sapere e curiosità, routine e cose inaspettate.

In questo ricettario abbiamo riunito tutta la nostra esperienza, passione e la gioia di sperimentare per creare per tutti gli amici dei gusti deliziosi delle ricette che sono tanto facili da preparare quanto fantasiose. Vi auguriamo tanti spunti "appetitosi" e soprattutto tanto divertimento cuocendo e arrostando.

Domande, suggerimenti o desideri?

Contattateci, saremo lieti dello scambio di opinioni.

La cucina sperimentale Miele

Per quanto riguarda questo ricettario

Modalità di cottura

Per la preparazione vengono usate diverse modalità di cottura.

A seconda del modello il forno con microonde è dotato di ulteriori modalità di cottura/usi speciali che non vengono utilizzati nelle seguenti ricette.

Informazioni relative al loro uso si trovano nelle istruzioni d'uso e di montaggio.

Programmi automatici

Il forno con microonde è dotato, a seconda del modello, di numerosi programmi automatici.

Per visualizzare i programmi automatici, selezionare la modalità Programmi automatici .

Anche se i relativi programmi automatici non sono a disposizione si possono preparare lo stesso tutte le ricette. Usare quindi le impostazioni alternative.

Sonda termometrica

A seconda del modello, il forno con microonde è dotato di una sonda termometrica.

Dettagli relativi all'uso si trovano nelle istruzioni d'uso e di montaggio.

Se il forno non è dotato di sonda termometrica, usare le impostazioni alternative.

Recipienti

A seconda della modalità di cottura i recipienti usati devono essere adatti alle microonde e resistenti alle temperature elevate. Osservare quindi assolutamente le indicazioni relative ai recipienti nelle istruzioni d'uso e di montaggio.

Temperature

Le temperature vengono indicate in gradi Celsius (°C).

In generale impostare la temperatura più bassa indicata.

A seconda dello stampo utilizzato, della quantità di impasto e della doratura desiderata è possibile ridurre o aumentare il valore della temperatura.

Una cottura ponderata giova alla salute. A cottura ultimata, torte, panini, pane e simili dovrebbero risultare color giallo oro e non marrone scuro.

Indicazioni orarie

Le indicazioni orarie vengono indicate in minuti.

In generale impostare la durata più corta indicata.

Ripiano

I ripiani vengono contati dal basso verso l'alto.

- 1 = ripiano inferiore
- 2 = ripiano medio
- 3 = ripiano superiore

Preriscaldare

Gli alimenti si possono per lo più mettere nel forno freddo per sfruttare così il calore durante la fase di riscaldamento. Nelle impostazioni è indicato se è necessario preriscaldare il forno.

Il tempo di preriscaldamento non è compreso nella durata di cottura, ma è in aggiunta.

Nella modalità di cottura Programmi automatici  il tempo di preriscaldamento è compreso nella durata del programma.

Fase riscaldamento/ Riscaldamento rapido

Per alcune modalità di cottura, durante la fase di riscaldamento, vengono attivati automaticamente tutti i corpi termici, se si imposta una temperatura superiore a 100 °C in modo che il vano cottura si riscaldi velocemente alla temperatura desiderata.

Durante la fase di riscaldamento nel display appare riscaldamento rapido.

Se per la preparazione è più sensato spegnere la funzione riscaldamento rapido, ciò viene indicato nelle ricette alla voce impostazioni. In base al modello, quindi selezionare il punto del menù "fase riscaldamento – normale" oppure "riscaldamento rapido – off".

Quantità e misure

Abbreviazioni

- cucchiaino = cucchiaino da tè
- cucchiaio = cucchiaio da tavola
- g = grammi
- ml = millilitri
- pdc = punta del coltello

1 cucchiaino corrisponde a ca.

- 3 g di lievito in polvere
- 5 g di sale/zucchero/zucchero vanigliato
- 5 g di farina
- 5 ml di liquido

1 cucchiaio corrisponde a ca.

- 10 g di farina/maizena/pangrattato
- 15 g di zucchero
- 10 ml di liquido
- 10 g di senape

1 bustina corrisponde a

- 8 g di zucchero vanigliato
- 8 g di pannafix
- 16 g di lievito in polvere
- 7 g di lievito secco
- 37 g di preparato in polvere per budino

1 presa corrisponde

alla quantità che può essere trattenuta tra indice e pollice

Modalità di cottura microonde

Consigli pratici

Alimenti	Quantità/peso	Potenza [W]	Durata [min.]	Avvertenze
fondere burro/margarina	100 g	450	1–2	fondere senza coprire
fondere cioccolato	100 g	450	2–3	fondere senza coprire, di tanto in tanto mescolare
stemperare gelatina	1 bustina + 5 cucchiaini di acqua	450	0:15–0:20	fondere senza coprire, di tanto in tanto mescolare
preparare glassa per dolci	1 bustina + 250 ml di liquido	450	4–5	riscaldare senza coprire, di tanto in tanto mescolare
far lievitare la pasta	prima pasta lievitante con 100 g di farina	80	5–7	lasciar lievitare coperta
	pasta con 500 g di farina	80	8–10	lasciar lievitare coperta
pelare mandorle	100 g	850	1–2	riscaldare coperte con un po' d'acqua
preparare popcorn	1 cucchiaio (20 g) di mais per popcorn	850	5–7	mettere il mais in un vaso di vetro da 1 litro, coprirlo e infine spolverizzare con zucchero a velo
preparare popcorn da microonde	ca. 100 g		max. 4	non lasciar andare il procedimento senza osservarlo
temperare agrumi	150 g	150	1–2	disporre su un piatto senza coprire
gonfiare teste di moro	20 g	600	0:15–0:20	su un piatto senza coprire
liquefare miele cristallizzato	500 g	150	2–3	riscaldare nel vasetto da miele senza coprire, di tanto in tanto mescolare
aromatizzare pinzimonio per insalata	125 ml	150	1–2	riscaldare un po' senza coprire

Tutti i dati sono indicativi.

Modalità di cottura microonde

Alimenti	Quantità/peso	Potenza [W]	Durata [min.]	Avvertenze
arrostiture pancetta	100 g	850	2–3	disporre su carta da cucina senza coprire
marinare carne	1000 g	150	15–20	coperta in un recipiente, mescolare di tanto in tanto, poi cuocere
rendere porzionabile il gelato	500 g	150	2	riscaldare senza coprire
mettere a mollo frutti secchi	250 g	80	20	far rapprendere senza coprire con un po' di liquido
preparare porridge	250 ml di latte + 4 cucchiaini di fiocchi di avena	850 + 150	2–3 + 2–3	portare a ebollizione il latte in un recipiente, con coperchio, lasciare a mollo, mescolare
pelare pomodori	3 pezzi	450	7–8	incidere a croce sulla parte del picciolo, riscaldare con coperchio in poca acqua, togliere la pelle; i pomodori possono essere molto caldi!
panini scongelerare cuocere	2 pezzi	150 grill livello 3	1–2 3–4	scongelerare non coperto sulla griglia, girare dopo metà tempo
preparare uova sbattute	150 g da 2 uova, 4 cucchiaini di panna, sale, noce moscata	450	3–4	sbattere le uova con la panna, il sale e la noce moscata, far cuocere coperte
preparare marmellata di fragole	300 g di fragole, 300 g di zucchero con gelatina	850	7–9	mescolare fragole e zucchero, cuocere coperte

Accessori acquistabili e prodotti per la manutenzione

Con gli accessori originali Miele si potrà usufruire a pieno delle funzioni degli apparecchi Miele.

Per garantire la riuscita delle ricette e quindi risultati perfetti, gli accessori Miele, per quanto riguarda le dimensioni e le funzioni, sono adatti perfettamente agli apparecchi Miele e sono stati testati intensamente secondo gli standard Miele.

È possibile ordinare tutti i prodotti semplicemente nel webshop Miele.

Teglia rotonda HBF 27-1



La teglia rotonda è ideale per cuocere pizze, focacce e torte di pasta lievitata o soffice, crostate, dessert gratinati, pane, ciabatte oppure per riscaldare surgelati, stuzzichini per l'aperitivo, torte o pizze.

Per molte pietanze, grazie alle superfici trattate con PerfectClean, è possibile fare a meno della carta da forno o di oleare la teglia.

Inoltre la superficie è particolarmente resistente e antigraffio.

La teglia rotonda viene posta sulla griglia o sulla leccarda in vetro.

Non usarla con la modalità Microonde.

Casseruola gourmet HUB e coperchio gourmet HBD

Le casseruole gourmet sono perfette per la preparazione di sfornati, piatti unici, gratin, pasta, zuppe così come per la cottura di carne o arrotolati. Nella casseruola grande ha posto un'oca, in quella piccola un'anatra.



www.miele-shop.com

Accessori acquistabili e prodotti per la manutenzione

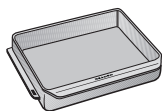
La superficie delle casseruole è antiaderente.

È possibile quindi preparare i pasti in modo povero di calorie. E anche la pulizia viene facilitata e velocizzata.

Le casseruole possono avere una profondità di 22 cm o 35 cm. Larghezza e altezza sono uguali.

HUB61-22/
HUB62-22*

HUB61-35



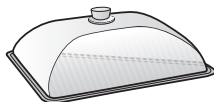
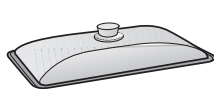
* adatta per piani di cottura a induzione

Le casseruole vengono messe sulla griglia al ripiano 1 dal basso.

I coperchi gourmet nelle varianti in acciaio inossidabile resistenti alle temperature elevate sono disponibili per tutte e due le varianti.

HBD60-22

HBD60-35



La casseruola HUB61-35 non si può usare col coperchio dato che l'altezza complessiva supera l'altezza del vano cottura.

Non usare le casseruole e i coperchi con la modalità Microonde.

Prodotti per la pulizia e la manutenzione originali Miele

Per aumentare la funzionalità e la longevità delle apparecchiature Miele è stata ideata una moltitudine di prodotti per la pulizia e la manutenzione sviluppati e testati appositamente per ogni apparecchio Miele, ad es. il prodotto per il forno Miele. Così gli apparecchi Miele risulteranno curati e piacevoli anche a distanza di anni.

Prodotto Miele per pulire il forno

La sua speciale composizione Miele consente di ottenere ottimi risultati di pulizia e un impiego sicuro negli apparecchi Miele. È efficace persino nella rimozione dello sporco più tenace. La sua schiuma simile a un gel aderisce anche a superfici verticali e rimuove lo sporco incrostato o di altra natura. Questo prodotto per il forno può essere impiegato in modo semplice e veloce anche su superfici rivestite in PerfectClean grazie al suo rapido tempo di azione.

Cuocere al forno

Suggerimenti e informazioni

Se si cuociono al forno delle torte in stampi, effettuare una prova di cottura dopo il tempo di cottura più breve infilandolo nel dolce uno stecchino di legno. Se non vi rimane attaccata pasta, il dolce è cotto.

Far riposare torte cotte in stampi ancora per ca. dieci minuti prima di toglierle dallo stampo.

Staccare il bordo della pasta con un coltello e togliere la torta dallo stampo. Se la torta aderisce ancora allo stampo, disporre un panno umido sullo stampo. A causa del vapore prodotto, la torta si staccherà.

Se le paste soffici lievitano molto e poi verso fine cottura si sgonfiano nuovamente, la pasta eventualmente è stata sbattuta troppo a lungo e in modo troppo spumoso oppure è stato aggiunto troppo liquido.

Gli ingredienti per le paste soffici, soprattutto uova e grassi, dovrebbero avere una temperatura regolare di ca. 20 °C.

Invece per la pasta frolla il burro freddo si lascia lavorare meglio per ottenere una pasta liscia e non appiccicosa.

Cuocere il pan di Spagna subito dopo la preparazione. Per una torta, cuocere il fondo di pasta un giorno prima di riempirlo. In questo modo sarà più facile dividere il fondo in più parti. Subito dopo la cottura, mettere il pan di Spagna su un panno inumidito o cosparso con dello zucchero e arrotolarlo.

Se si cuoce in modalità combinata (microonde + aria calda più), accendere sin dall'inizio le microonde. Impostare le microonde a una potenza di 80 Watt o 150 Watt al massimo.

Per cuocere nella modalità combinata si possono usare diversi stampi. Sono adatti stampi in vetro resistente alle temperature elevate, ceramica, plastica, plastica morbida e metallo. Usando recipienti in metallo possono formarsi delle scintille. Mettere il recipiente quindi da un'altra parte sulla griglia o sulla leccarda in vetro. Se si formano ancora delle scintille o dei scricchiolii, il recipiente non è adatto.

Torta alle mandorle e amaretto

Tempo di preparazione: 55–65 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta

4 tuorli
scorza grattugiata di 1 limone
polpa di 1 baccello di vaniglia
100 g di zucchero a velo
4 albumi
50 g di farina
1 1/2 cucchiaino di lievito in polvere
100 g di mandorle, non pelate, grattugiate
10 cucchiaini di amaretto

Ingredienti glassa

50 g di zucchero a velo
2 cucchiaini di amaretto

Per spolverizzare

40 g di mandorle, tritate

Preparazione

Sbattere in modo spumoso i tuorli con la scorza di limone, la polpa di vaniglia e lo zucchero a velo. Sbattere gli albumi e incorporare delicatamente. Incorporare anche la farina mescolata al lievito in polvere e le mandorle.

Versare la pasta in una tortiera apribile (Ø 26 cm) oleata e cosparsa di farina, allisciare e far cuocere.

Subito dopo la cottura, spruzzare la torta di mandorle con l'amaretto e farla raffreddare.

Mescolare l'amaretto con lo zucchero a velo e spennellare la torta con la glassa.

Tostare le mandorle tritate senza usare grassi e spargerle sulla glassa.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 30–40 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 30–40 minuti

Cuocere al forno

Quadretti di mele

Tempo di preparazione: 40–50 minuti
per 8 pezzi

Ingredienti

8 fogli di pasta sfoglia (ca. 300 g, surgelati)
1–2 mele asprigne, tagliate a dadini
30 g di marzapane, tagliato a dadini
30 g di nocciole, tritate grossolanamente
30 g di uvetta, messa a mollo in rum
2 cucchiaini di un miscuglio di zucchero e cannella

Per spennellare

1 albume
1 tuorlo
1 cucchiaino di latte

Preparazione

Scongelare la pasta sfoglia come indicato sulla confezione e spianare eventualmente in 8 quadrati (ca. 15 x 15 cm).

Distribuire i quadretti di mela e marzapane sui quadrati come pure le nocciole e l'uvetta sgocciolata. Cospargervi il miscuglio di zucchero e cannella.

Per ogni quadrato cospargere i bordi con l'albume e piegare i quattro angoli verso il centro. Premere bene i lati per chiuderli.

Disporre i quadrati sulla leccarda in vetro sciacquata con acqua fredda. Sbattere il tuorlo con il latte, spennellarci i quadrati e cuocerli.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Temperatura: 190–210 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 20–25 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 18–25 minuti

Consiglio

Usare possibilmente mele asprigne (Boskoop, Elstar). Danno al dolce un gusto più fruttato che le mele dolci.

Crostata di mele

Tempo di preparazione: 80–90 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta

200 g di farina
100 g di burro
60 g di zucchero a velo
1 pizzico di sale
1 uovo

Ingredienti farcia

600 g di mele, sbucciate e tagliate a spicchi

Ingredienti caramello

100 g di zucchero
20 ml di succo di mele
succo di 1/2 limone

Per spolverizzare

zucchero a velo

Preparazione

Lavorare la farina insieme al burro, il sale e l'uovo fino ad ottenere una pasta morbida. Lasciar riposare la pasta 30 minuti circa al fresco.

Stendere la pasta su una superficie infarinata e sistemarla poi in uno stampo per crostate (Ø 26 cm). Disporre le mele a mo' di tegole sulla pasta.

In un pentolino, mescolandolo, caramellare lo zucchero color oro sul piano di cottura con impostazione alta e sfumare col succo di mele e di limone. Distribuire il caramello sulle fette di mele e infornare nel vano cottura preriscaldato.

Dopo la fase di raffreddamento, spolverizzare con lo zucchero a velo.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Consiglio

In alternativa al caramello è possibile preparare la crostata con una glassa: mescolare 150 g di panna acidula, 2 uova, 1 bustina di zucchero vanigliato e 1 cucchiaino di zucchero a velo, distribuire sui spicchi di mele e prolungare la durata di cottura di ca. 10 minuti.

Cuocere al forno

Torta di mele sopraffina

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta

150 g di burro
150 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
3 uova
succo di 1/2 limone
150 g di farina
1/2 cucchiaino di lievito in polvere

Ingredienti farcia

750 g di mele

Per spolverizzare o spennellare

zucchero a velo o marmellata di albicocche

Preparazione

Lavorare in modo spumoso il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e agguagliare le uova una ad una.

Incorporare il succo di limone e la farina mescolata al lievito. Versare l'impasto in una tortiera apribile imburrata (Ø 26 cm).

Sbucciare le mele, tagliarle in quattro pezzi ed eliminare il torsolo. Inciderle sulla parte superiore, sistemarle nella pasta con la parte curva verso l'alto, premerle un po'. Infornare e cuocere finché la torta risulta dorata.

Lasciar raffreddare e spolverizzare con lo zucchero a velo o spalmare con la marmellata di albicocche.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: torte \ torta di mele sopraffina/delicata

Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 150–170 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 55–65 minuti

Modalità di cottura: MO + aria calda più

Potenza/temperatura: 80 W + 160 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 45–55 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 55–65 minuti

Consiglio

Le mele si possono tagliare pure a dadini e incorporarle alla pasta. Eccellente se preparata pure con 500 g di visciole, mirtilli o albicocche.

Torta di mele, coperta

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta

300 g di farina
1/2 cucchiaino di lievito in polvere
200 g di burro
100 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 uovo

Ingredienti farcia

1000 g di mele
50 g di uvetta
50 g di zucchero
1/2 cucchiaino di cannella
3 cucchiaini di acqua

Per spennellare

1 tuorlo d'uovo mescolato con un po' di latte

Preparazione

Lavorare la farina insieme al lievito, il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e l'uovo fino ad ottenere una pasta vellutata.

Stendere 2/3 circa della pasta sul fondo di una tortiera apribile (Ø 26 cm), formando un bordo alto 2 cm circa, e precuocere (non precuocere con la modalità Cottura intensa o Programma automatico).

Sbucciare le mele, tagliarle in quattro parti, eliminare il torsolo e tagliarle a dadini. In un pentolino cuocere per 1 minuto l'uvetta, lo zucchero, la cannella e l'acqua e distribuire il tutto sulla base.

Spolverizzare la superficie di lavoro con farina, spianare l'impasto rimasto, disporlo sulle mele e cuocere.

Con programma automatico:
spennellare subito col composto di uova-latte la superficie della torta.

Senza programma automatico:
ca. 10 minuti prima della fine della cottura, spennellare col composto di uova-latte la superficie della torta.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: torte \ torta di mele coperta

Durata programma: ca. 75 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: cottura intensa

Temperatura: 150–170 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 60–70 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura:

Precuocere: 20–25 minuti + preriscaldare

Cottura: 30–35 minuti

Cuocere al forno

Torta di mele con granella croccante alle nocciole

Tempo di preparazione: 100–110 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta

200 g di burro, liquido
350 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
150 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
60 g di croccante alle nocciole

Ingredienti farcia

1000 g di mele acidule (ad es. Boskoop)
50 g di zucchero
scorza grattugiata di 1 limone
succo di 1 limone

Preparazione

Mescolare la farina col lievito, lo zucchero e lo zucchero vanigliato. Aggiungere il burro lasciato raffreddare. Impastare fino ad ottenere dei grani irregolari.

Distribuire 2/3 della granella sul fondo di una tortiera (Ø 26 cm) e premerla un po' formando un bordo alto ca. 2 cm. Mescolare la granella rimanente al croccante alle nocciole.

Sbucciare le mele, tagliarle in quattro parti, eliminare il torsolo e tagliarle a dadini. Mescolarle con lo zucchero, la scorza di limone e il succo di limone e distribuirle sulla base di granella. Cospargere con il croccante e infornare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: torte \ torta di mele con granella

Durata programma: ca. 63 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 160 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 65–75 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 55–65 minuti

Torta di mele e cannella

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 16 fette

Ingredienti

225 g di burro, morbido
200 g di zucchero
4 uova
450 g di farina
1 bustina di lievito in polvere
1 cucchiaino di cannella
600 g di mele, sbucciate e tagliate a fettine fini
150 g di mirtilli rossi

Per la tortiera

burro
pangrattato

Preparazione

Sbattere il burro in modo spumoso e incorporarvi successivamente lo zucchero e le uova. Aggiungere il lievito in polvere mescolato alla cannella.

Alla fine incorporarvi le mele e i mirtilli rossi.

Versare l'impasto in uno stampo da ciambella (Ø 26 cm) oleata e cosparsa finemente con pangrattato e cuocere.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 80 W + 160 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 45–55 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Cuocere al forno

Torta di albicocche con granella

Tempo di preparazione: 55–65 minuti
per 20 fette

Ingredienti pasta

200 g di ricotta (quark)
6 cucchiaini di latte
8 cucchiaini di olio
1 uovo
100 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
400 g di farina
1 bustina e 1 cucchiaino di lievito in polvere

Ingredienti farcia

2 barattoli di albicocche (da 800 g), sgocciolate

Ingredienti granella

200 g di farina
125 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
125 g di burro, a pezzettini
1/2 cucchiaino di cannella

Preparazione

Mescolare la ricotta, il latte, l'olio, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Unire metà della farina mescolata al lievito. Impastare poi il tutto con l'altra metà della farina.

Stendere la pasta sulla leccarda in vetro. Ricoprire con le albicocche tagliate a metà.

Lavorare la farina con lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il burro e la cannella e cospargere la frutta con questa granella. Infornare e dorare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 30–40 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Temperatura: 180–200 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 35–45 minuti

Consiglio

Come farcia si possono usare anche prugne, visciole o uva spina.

Torta di pere con glassa alle mandorle

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 16 fette

Ingredienti pasta

375 g di farina
100 g di zucchero
2 bustine di zucchero vanigliato
200 g di burro
1 uovo

Ingredienti farcia

3 barattoli di pere (da 460 g)

Ingredienti glassa

450 g di panna acidula
2 cucchiaini di maizena
3 uova
50 g di zucchero
2 bustine di zucchero vanigliato
1 1/2 cucchiaino di cannella
30 g di mandorle a scaglie

Preparazione

Lavorare la farina insieme allo zucchero, allo zucchero vanigliato, al burro e all'uovo fino ad ottenere una pasta morbida. Stendere la pasta sulla leccarda in vetro.

Far sgocciolare bene le pere (rosolare brevemente le pere fresche), tagliarle a pezzi di 1 cm e distribuirle regolarmente sulla pasta.

Mescolare la panna acidula, la maizena, le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e la cannella.

Distribuire la glassa sulle pere. Cospargere con scaglie di mandorle e infornare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: cottura intensa
Temperatura: 170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 50–60 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 150 W + 160 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 45–55 minuti

Cuocere al forno

Pan di Spagna

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
per 16 fette

Ingredienti ricetta base

4 albumi
4 cucchiaini di acqua calda
175 g di zucchero
4 tuorli
200 g di farina
2 cucchiaini di lievito in polvere

Ingredienti fondo per torta, delicato

6 albumi
180 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
6 tuorli
90 g di farina
90 g di fecola

Preparazione pasta

Montare bene a neve gli albumi con l'acqua. Successivamente incorporarvi lo zucchero a pioggia. Incorporarvi poi i tuorli sbattuti.

Mescolare la farina al lievito (oppure la maizena senza il lievito) e spolverizzarla sulla superficie, incorporandola delicatamente.

Imburrare un po' il fondo di una tortiera (Ø 26 cm) e coprirlo con carta da forno. Stendere la pasta sul fondo, lisciarla e farla dorare.

Togliere la torta dal forno e staccare il bordo della torta servendosi di un coltello. Capovolgere la tortiera e staccare la carta da forno. Tagliare la torta due volte in senso orizzontale. Farcirla a piacere.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: torte \ pan di Spagna \ 4 uova oppure 5–6 uova

Durata programma:

- Ricetta base: ca. 29 minuti
- Fondo per torta delicato: ca. 45 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura:

- Ricetta base: 20–25 minuti + preriscaldare
- Fondo per torta delicato: 35–40 minuti + preriscaldare

Modalità di cottura: aria calda più

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura:

- Ricetta base: ca. 30–35 minuti
- Fondo per torta delicato: ca. 40–50 minuti

Consiglio

Se il fondo della torta viene farcito con frutta preparata a parte, usare solo metà quantitativo degli ingredienti per la ricetta base. Mantenendo la stessa temperatura, la durata di cottura si riduce di 5 minuti circa. Per ottenere un fondo per torta al cioccolato, aggiungere alla farina 1–2 cucchiaini di cacao.

I. Farcia con panna e ricotta

Ingredienti

500 g di ricotta (quark)
100 g di zucchero
100 ml di latte
1 bustina di zucchero vanigliato
succo di 1 limone
12 fogli di gelatina bianca
500 ml di panna

Per spolverizzare

zucchero a velo

Preparazione farcia

Per la farcia mescolare la ricotta con lo zucchero, il latte, lo zucchero vanigliato e il succo di limone. Mettere a mollo la gelatina in acqua fredda, strizzarla e stemperarla nel forno a microonde con 450 Watt per ca. 20 secondi oppure sul fornello a fiamma bassa. Unire alla gelatina un po' di composto di ricotta, mescolare.

Incorporare la gelatina al rimanente composto di ricotta e mettere al fresco. Mescolare di tanto in tanto. Quando il composto comincia a rapprendersi, incorporarvi la panna precedentemente montata a neve.

Mettere un fondo su un piatto per torte, stendervi una parte del composto di ricotta, coprire con un fondo, stendere ancora il composto di ricotta e coprire con un fondo. Conservare la torta al freddo e spolverizzarla con lo zucchero a velo prima di servirla.

Consiglio

Per conferire un tocco fruttato, aggiungere al composto di ricotta 300 g di visciole sgocciolate oppure spicchi di mandarino o pezzetti di albicocche.

II. Farcia al cappuccino

Ingredienti

100 g di cioccolato fondente
6 fogli di gelatina bianca
80 ml di espresso
500 ml di panna
2 bustine di zucchero vanigliato
80 ml di liquore al caffè
1 cucchiaino di cacao

Per spolverizzare

cacao

Preparazione farcia

Stemperare il cioccolato fondente. Montare la panna. Mettere a mollo la gelatina in acqua fredda, strizzarla e stemperarla nel forno a microonde con 450 Watt per 20 secondi oppure sul fornello a fiamma bassa. Lasciarla raffreddare un po'. Mescolare alla gelatina metà espresso e metà liquore al caffè. Incorporare il composto alla panna. Mettere da parte 3 cucchiaini circa di panna. Suddividere a metà la panna rimanente. Incorporare a una metà della panna lo zucchero vanigliato e all'altra metà il cioccolato e il cacao.

Spruzzare con un po' di liquore al caffè ed espresso un fondo per torta messo su un piatto per torte, stendervi poi la panna scura, coprire con un altro fondo, spruzzarlo col liquido rimanente. Spalmarlo con la panna chiara e coprire con l'ultimo fondo per torta. Spalmare la superficie con la panna messa da parte e spolverizzare con cacao.

Cuocere al forno

Torta al burro

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 20 fette

Ingredienti pasta

30 g di lievito
150–200 ml di latte, tiepido
400 g di farina
50 g di zucchero
1 pizzico di sale
40 g di burro
1 tuorlo

Ingredienti farcia

125 g di burro
150 g di mandorle a scaglie
100 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato

Preparazione

Mettere in un recipiente la farina, il lievito sbriciolato, lo zucchero, il sale e il tuorlo. Aggiungere latte fino ad ottenere con l'impastatrice una pasta liscia e vellutata.

Lasciar riposare la pasta per ca. 20 minuti circa a temperatura ambiente e impastare brevemente. Stendere sulla leccarda in vetro imburata e lasciar lievitare per altri 20 minuti circa. Con le punte delle dita, praticare nella pasta delle incavature.

Mescolare il burro con lo zucchero vanigliato e metà dello zucchero. Servendosi di due cucchiaini formare delle palline di burro/zucchero e metterle sulla pasta. Spolverizzare la superficie con lo zucchero rimanente e le scagliette di mandorle.

Con programma automatico:
infernare e avviare il programma automatico.

Senza programma automatico:
lasciar lievitare ancora per 10 minuti circa, infornare e dorare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: torte \ torta al burro \ leccarda in vetro

Durata programma: ca. 28 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 20–25 minuti + preriscaldare

Modalità di cottura: aria calda più

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 150–170 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 25–30 minuti

Consiglio

Per preparare lo zucchero vanigliato in casa, tagliare a metà per il lungo un baccello di vaniglia, tagliare ogni metà in 4–5 pezzi, metterli con 500 g di zucchero in un vasetto chiuso e conservare per almeno 3 giorni. Per ottenere un aroma più intenso, grattare la polpa di vaniglia dal baccello e unirla allo zucchero.

Biscotti al burro

Tempo di preparazione: 30–40 minuti
per 40 pezzi

Ingredienti pasta

150 g di burro, morbido
140 g di zucchero
1/2 uovo
scorza grattugiata di 1 limone
180 g di farina

Per spennellare

resto dell'uovo

Preparazione

Sbattere in modo spumoso il burro con lo zucchero. Sbattere l'uovo, aggiungere la metà al composto. Incorporare anche la farina e la scorza di limone.

Spalmare la pasta su 2/3 della leccarda in vetro. Spennellare con il resto dell'uovo e infornare.

Tagliare subito a rombi (l'impasto è molto friabile e quindi può rompersi facilmente).

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 10–18 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 150–170 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 20–25 minuti

Cuocere al forno

Torta al cappuccino con granella

Tempo di preparazione: 75–85 minuti
per 16 porzioni

Ingredienti pasta

350 g di burro, liquido
500 g di farina
250 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 pizzico di sale
2 cucchiaini di lievito in polvere

Ingredienti farcia

25 g di burro, liquido
500 g di ricotta (quark)
6 tuorli
150 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
6 cucchiaini di polvere di cappuccino (istantanea)
3 cucchiaini di liquore alle mandorle
1 cucchiaio di maizena
6 albumi

Preparazione

Mescolare la farina con lo zucchero vanigliato, il sale e il lievito in polvere. Aggiungere il burro e impastare gli ingredienti fino ad ottenere dei grani irregolari.

Versare 2/3 della massa nella leccarda oleata e stenderla fino ad ottenere una pasta liscia.

Mescolare il burro, la ricotta, i tuorli, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la polvere di cappuccino, il liquore e la maizena. Incorporare gli albumi sbattuti. Spalmare il composto di ricotta sull'impasto.

Distribuire sul composto l'ultimo terzo della granella e infornare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: torte \ torta con granella \ con farcia

Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 150–170 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 45–55 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 170–190 °C

Riscaldamento rapido: off

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 45–55 minuti

Tranci all'espresso

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
per 20 fette

Ingredienti pasta

250 g di burro, morbido
180 g di zucchero
2 bustine di zucchero vanigliato
4 uova
150 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
100 ml di espresso oppure 2 cucchiaini
di polvere di espresso istantanea
100 g gocce di cioccolato
100 g di nocciole, macinate

Ingredienti glassa

200 g di zucchero a velo
4 cucchiaini di espresso
2 cucchiaini di liquore al caffè, al moca o
al whisky

Preparazione

Sbattere in modo spumoso il burro, aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova alternandosi. Incorporarvi il lievito in polvere mescolato alla farina, l'espresso o la polvere di espresso e le noci. Alla fine, aggiungere le gocce di cioccolato.

Spalmare la pasta sulla leccarda in vetro e infornare.

Mescolare lo zucchero a velo con espresso e liquore. Spennellare la glassa sulla torta ancora tiepida.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 25–30 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 20–25 minuti + preriscaldare

Cuocere al forno

Ciabatta

Tempo di preparazione: 80–90 minuti

Ingredienti

1 cubetto di lievito (42 g)
200–220 ml di acqua tiepida oppure
latticello o 280 g di yogurt naturale
375 g di farina
1/2 cucchiaino di sale
2 cucchiai di olio

Per spennellare

2–3 cucchiai di olio

Preparazione

Stemperare il lievito nell'acqua tiepida, nel latticello o nello yogurt. Aggiungerlo alla farina col sale e l'olio e impastare per 3–4 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata.

Far riposare l'impasto per ca. 20 minuti. Impastare brevemente e spianare l'impasto per ottenere una focaccia/ciabatta (Ø 30 cm). Disporre la ciabatta sulla leccarda oleata o sulla teglia rotonda, spennellare con olio e infornare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: pane \ ciabatta \ fatta in casa

Durata programma: ca. 48 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 30–35 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 180–200 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 25–30 minuti + preriscaldare

Consigli

- La pasta si può insaporire in diversi modi. Dopo che è lievitata, mescolarvi 50 g di cipolle rosolate oppure 2 cucchiaini di rosmarino o 40 g di olive nere sminuzzate e 1 cucchiaino di pinoli tritati oppure 1 cucchiaino di erbe provenzali.
- La focaccia si può cospargere anche con semi di sesamo e cuocerla successivamente.
- La ciabatta si può tagliare a metà per il largo e farcirla. Spalmare le due metà con formaggio molle. Coprire la parte inferiore con foglie d'insalata, fette di pomodori, anellini di cipolla e fettine di cetriolo e coprire con l'altra metà. Servire con tzatziki (mescolare: 500 g di cetriolo grattugiato, 250 g di yogurt naturale, 250 g di panna acida, 1 spicchio d'aglio tritato, 2 cucchiai di olio d'oliva, sale e pepe).

Torta imbevuta al limone

Tempo di preparazione 50 minuti
per 10 porzioni

Ingredienti

225 g di burro, morbido
225 g di zucchero
4 uova
scorza grattugiata di 2 limoni
225 g di farina
2 cucchiaini di lievito in polvere

1 stampo da cake in vetro, lunghezza
25 cm

Ingredienti glassa

succo di 2 limoni
90 g di zucchero

Preparazione

Oleare lo stampo da cake in vetro e coprire con carta da forno.

Sbattere in modo spumoso il burro e lo zucchero, aggiungere un uovo alla volta.

Mescolare la farina con il lievito in polvere e aggiungere insieme alla scorza di limone.

Versare l'impasto nello stampo, allisciare e infornare nel vano cottura preriscaldato sulla leccarda in vetro.

Mescolare il succo di limone e lo zucchero per ottenere una glassa viscosa.

Punzecchiare la torta ancora tiepida con uno stecchino in legno e spennellare con la glassa al limone. Far raffreddare nello stampo.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: torte \ torta imbevuta al limone

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Preriscaldare

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 160 °C

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: MO + aria calda più

Potenza/temperatura: 80 W + 160 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 20 minuti

Fase di cottura 2

Modalità di cottura: MO + aria calda più

Potenza/temperatura: 150 W + 160 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 10 minuti

Cuocere al forno

Torta di prugne rovesciata

Tempo di preparazione 50 minuti
per 10 porzioni

Ingredienti farcia

6 susine
2 pezzi di zenzero messi a mollo
4 cucchiai di sciroppo dello zenzero
messo a mollo

Ingredienti salsa al caramello

150 g di zucchero di canna
60 g di burro
150 ml di panna

Ingredienti pasta

175 g di farina
2 cucchiaini di lievito in polvere
150 g di burro
125 g di zucchero di canna
2 uova, grandezza L
2 cucchiai di latte
1/2 cucchiaino di zenzero, macinato
1/2 cucchiaino di miscela mista di spezie (mixed spice)

Preparazione

Lavare, snocciolare e tagliare in 8 le susine.

Per la salsa al caramello, versare lo zucchero marrone, il burro e la panna in una pentola, far bollire e lasciar cuocere per altri 2 minuti. Versare in un recipiente e far raffreddare.

Tagliare lo zenzero in piccoli pezzetti.

Oleare uno stampo da flan adatto alle microonde (Ø 25 cm) e coprirlo con carta da forno. Versare sul fondo 8 cucchiari della salsa al caramello, distribuire omogeneamente le susine, lo zenzero e lo sciroppo di zenzero.

Per l'impasto mescolare la farina con il lievito in polvere. Sbattere il burro e lo zucchero in modo spumoso e incorporarvi successivamente le uova, la farina, il latte e le spezie.

Distribuire la pasta sulle susine, allisciarle e infornare.

Capovolgere la torta ancora tiepida su un piatto di portata e distribuirvi sopra il resto della salsa al caramello.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: torte \ torta alla frutta rovesciata

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Preriscaldare

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 170 °C

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: MO + aria calda più

Potenza/temperatura: 80 W + 170 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 15 minuti

Fase di cottura 2

Modalità di cottura: MO + aria calda più

Potenza/temperatura: 150 W + 170 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 10 minuti

Consiglio

Mixed spice è una miscela di spezie che viene spesso usata in Gran Bretagna. Unire le seguenti spezie in polvere: 4 cucchiaini di coriandolo, 4 cucchiaini di cannella, 1 cucchiaino di pimento, 4 cucchiaini di noce moscata, 2 cucchiaini di zenzero, 1 cucchiaino di chiodi di garofano.

In alternativa è anche possibile usare spezie per panpepato.

Cuocere al forno

Panpepato

Tempo di preparazione: 45–55 minuti
per 50 pezzi

Ingredienti pasta

250 g di farina
1/2 cucchiaino di lievito in polvere
170 g di burro, morbido
120 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
scorza grattugiata di 1 arancia
1/2 cucchiaino di zenzero, macinato

Ingredienti farcia

75 g di marmellata di albicocche
75 g di zenzero in vasetto, tritato finemente

Preparazione

Impastare la farina, il lievito in polvere, il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la scorza di arancia e lo zenzero con l'impastatrice fino a ottenere la granella.

Lavorare la metà del composto fino a ottenere un impasto liscio. Spianare l'impasto su 2/3 della superficie della leccarda in vetro con un mattarello fino a ottenere una base liscia.

Spennellare la base con la marmellata di albicocche. Distribuirvi sopra lo zenzero a dadini, poi cospargervi anche il resto della granella e cuocere.

Tagliare il dolce ancora caldo in rettangoli di 2 x 4 cm.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 25–30 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 15–25 minuti + preriscaldare

Consiglio

Senza la marmellata di albicocche e lo zenzero si ottengono dei dolcetti di granella.

Treccia lievitata

Tempo di preparazione: 140–150 minuti
per 16 porzioni

Ingredienti

1 1/2 cubetto di lievito (60 g)
200–250 ml di latte, tiepido
750 g di farina per treccia
1 pizzico di sale
100 g di zucchero
125 g di burro, morbido
2 uova
75 g di uvetta
scorza grattugiata di 1 limone

Per spennellare

1 tuorlo
2 cucchiaini di latte

Per spolverizzare

30 g di granella di zucchero
50 g di mandorle, a fiammifero

Preparazione

Stemperare il lievito nel latte tiepido. Aggiungerlo alla farina col sale, lo zucchero, il burro e le uova e impastare per 3–4 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata. Alla fine aggiungere l'uvetta e la scorza di limone.

Coprire l'impasto e farlo lievitare in forno a 35 °C con calore superiore/inferiore per ca. 20-30 minuti finché raddoppia di volume.

Con l'impasto formare tre rotoli lunghi ca. 40 cm. Con i tre rotoli formare una treccia e disporla sulla leccarda in vetro imburrata.

Mescolare i tuorli d'uovo con il latte, spennellare la treccia e cospargervi sopra lo zucchero a granelli e le mandorle.

Con il programma automatico:
infernare la treccia e cuocerla.

Senza programma automatico:
infernare la treccia e farla lievitare a 35 °C con calore superiore/inferiore, coperta, per altri 15–20 min. Infine cuocere.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: torte \ treccia lievitata

Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 150–170 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 35–45 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 30–40 minuti

Consiglio

Anziché lievito fresco si può usare anche 10 g di lievito secco.

Con la pasta è possibile fare anche una ciambella. Se nella ciambella si mettono 4–6 uova sode colorate, si ottiene una bel dolce di Pasqua.

Cuocere al forno

Pane allo yogurt e noci

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
per 15 porzioni

Ingredienti pasta

350 g di farina
150 g di farina integrale
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di lievito in polvere
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio
80 g di noci miste, tritate
80 g di semi di girasole
1 cucchiaio di olio
1 cucchiaino di sciroppo di mele (Apfelkraut)
200 g di yogurt
300 ml di latte

Per spolverizzare

semi di girasole

Preparazione

Mescolare le farine, il sale, il lievito in polvere, il bicarbonato di sodio, le noci e i semi di girasole.

Mescolare olio, sciroppo di mele, yogurt e latte, incorporare il tutto alla miscela di farine e versare il composto in uno stampo da cake (lunghezza 30 cm) rivestito con carta da forno.

Cospargere il composto con semi di girasole e cuocere.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Temperatura: 180–200 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 45–55 minuti

Consiglio

Al posto dello sciroppo di mele è possibile utilizzare anche dello sciroppo chiaro zuccherino.

Torta allo yogurt e arancia

Tempo di preparazione: 60–75 minuti
per 6–8 fette

Ingredienti pasta

250 g di zucchero
250 g di burro, morbido
scorza grattugiata di 1 arancia
4 uova
180 g di semolino
150 g di farina
8 g di bicarbonato di sodio
250 g di yogurt greco

Ingredienti glassa

450 ml di succo di arancia, spremuto fresco
250 g di zucchero

Preparazione

Rompere le uova e separare il tuorlo dall'albume. Lavorare il burro, lo zucchero e la scorza di arancia fino a ottenere un impasto cremoso e aggiungervi i tuorli d'uovo. Incorporarvi la farina, il lievito in polvere, il semolino e il bicarbonato di sodio e infine lo yogurt.

Montare a neve gli albumi e aggiungerli al composto. Versare il tutto in uno tortiera apribile (Ø 24 cm) e infornare.

Per preparare la glassa, portare a ebollizione il succo di arancia e lo zucchero in un pentolino, infine lasciare cuocere a fiamma bassa per ca. 5 min. finché il succo si addensa.

Infilare un bastoncino di legno nella torta ancora calda, distribuirvi sopra la glassa all'arancia, far raffreddare e servire con panna montata.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: torte \ torta allo yogurt e all'arancia

Durata programma: ca. 30–40 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: MO + aria calda più

Potenza/temperatura: 80 W + 150 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 30–40 minuti

Cuocere al forno

Pan carrè bianco

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 12 porzioni

Ingredienti

1000 g di farina
1 cubetto di lievito (42 g)
2 cucchiaini di sale
4 cucchiaini di zucchero
40 g di burro, liquido
600–700 ml di latte, tiepido

Per spennellare

3 cucchiai di latte

Preparazione

Stemperare il lievito con un po' di latte. Lavorare con l'impastatrice la farina, il sale, lo zucchero, il burro o la margarina, il lievito sciolto e il latte rimanente fino ad ottenere una pasta vellutata.

Mettere la pasta in uno stampo da cake (largo 15 cm). Con un coltello, incidere la superficie per circa 1/2 cm e spennellare col latte.

Lasciar lievitare la pasta per ca. 30 minuti a 50 °C finché è aumentata del doppio. Infornare e dorare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: pane \ pan carrè bianco

Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 40–50 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 35–45 minuti

Torta al formaggio

Tempo di preparazione: 95–105 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta

200 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
100 g di zucchero
100 g di burro
1 uovo

Ingredienti farcia

1000 g di ricotta (quark)
2 bustine di preparato in polvere per budino
4 cucchiari di olio
200 g di zucchero
1 uovo
125 ml di latte
250 ml di panna

Preparazione

Per questa torta occorre una tortiera apribile con Ø 28 cm. Se la tortiera è di dimensioni inferiori il composto di ricotta potrebbe fuoriuscire.

Lavorare la farina, il lievito, lo zucchero, il burro e l'uovo fino a ottenere un impasto liscio. Premere il composto sul fondo di una tortiera apribile e formare un piccolo bordo.

Mescolare ricotta, preparato in polvere per budino alla vaniglia, olio, zucchero, uovo e latte. Montare la panna e incorporarla al composto di ricotta.

Versare il composto sulla base e infornare.

Al termine della cottura far raffreddare la torta nello stampo per breve tempo.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: cottura intensa
Temperatura: 160 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 75–85 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 75–85 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 75–85 minuti

Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 150 W + 160 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Cuocere al forno

Torta di ciliegie e croccantini

Tempo di preparazione: 75–85 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta

150 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
100 g di burro
50 g di zucchero

Per spolverizzare

40 g di mandorle, grattugiate

Ingredienti farcia

2 vasetti di visciole (da 680 g)

Ingredienti glassa

1 uovo
70 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
4 cucchiaini di panna
3 cucchiaini di maizena
3 gocce di aroma alle mandorle amare
100 g di mandorle a scaglie

Preparazione

Lavorare la farina, il lievito, lo zucchero e il burro fino a ottenere un impasto liscio. Stendere la pasta sul fondo di una tortiera apribile (Ø 26 cm), formando un bordo alto 2 cm circa.

Bucherellare l'impasto più volte con una forchetta e cospargerlo con mandorle tritate. Distribuirvi sopra le visciole ben sgocciolate.

Per preparare la glassa mescolare tutti gli ingredienti. Distribuire la glassa sulle visciole e infornare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Ciabatta alle erbette

Tempo di preparazione: 100–110 minuti
per 20 porzioni

Ingredienti pasta

125 ml di latte, tiepido
125 ml di acqua, tiepida
1/2 cubetto di lievito (21 g)
475 g di farina
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaio di olio

Ingredienti farcia

1 cipolla tritata
1 spicchio d'aglio tritato finemente
1 cucchiaio di olio
3 cucchiaini di prezzemolo tritato
3 cucchiaini di aneto tritato
3 cucchiaini di erba cipollina, tritata
3 cucchiaini di basilico tritato
1 uovo
1 cucchiaio di panna acidula
sale
pepe

Preparazione

Mescolare il latte, l'acqua e il lievito sbriciolato. Lavorare farina, sale, olio e latte con lievito fino a ottenere un impasto liscio e morbido. Far lievitare l'impasto a temperatura ambiente per ca. 30 minuti.

Per preparare il ripieno rosolare la cipolla e l'aglio nell'olio. Aggiungervi le erbette, l'uovo, la panna acidula, il sale e il pepe.

Lavorare brevemente l'impasto, spianarlo su una superficie infarinata e formare un rettangolo (30 x 40 cm). Spenellare il composto con le erbette. Lasciare tutt'intorno un bordo di 2 cm.

Arrotolare il rettangolo sul lato stretto. Disporlo sulla leccarda in vetro imburata e farlo lievitare a temperatura ambiente per ca. 30 minuti, poi cuocerlo.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: pane \ baguette \ fatta in casa

Durata programma: ca. 48 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 25–35 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 190–210 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 30–40 minuti

Consiglio

Se non si aggiunge il ripieno alle erbette si ottiene una ciabatta di pane semplice.

Cuocere al forno

Bignè mango e cocco

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
per 16 pezzi

Ingredienti pasta

250 ml di acqua
50 g di burro
1 pizzico di sale
170 g di farina
4 uova
1 cucchiaino di lievito in polvere

Ingredienti farcia

1 mango maturo
150 ml di latte di cocco
5 fogli di gelatina bianca
400 ml di panna
2 bustine di zucchero vanigliato
40 g di zucchero
2 cucchiai di cocco a scaglie, tostato

Preparazione

Portare ad ebollizione in una pentola acqua, burro e sale. Aggiungere la farina e mescolare fino ad ottenere una palla. Quando sul fondo della pentola si forma un pellicola bianca, togliere la pasta e metterla in un recipiente. Incorporare un uovo alla volta e lavorare finché la pasta forma delle punte dai riflessi serici. Incorporare alla fine il lievito.

Dall'impasto formare con due cucchiaini 16 piccole porzioni da disporre sulla leccarda in vetro infarinata e cuocere subito.

Al termine della cottura, tagliare a metà in orizzontale i bignè ancora caldi con una forbice. Eliminare eventuali residui di pasta non ben cotta e lasciar raffreddare i bignè.

Per preparare il ripieno pelare il mango, separare la polpa dal nocciolo, infine tagliarlo a dadini e frullarlo. Ammollare la gelatina seguendo le istruzioni sulla confezione e scioglierla in un po' di latte di cocco riscaldato. Aggiungere il latte di cocco rimasto, aggiungervi il mango frullato e mettere in fresco. Montare la panna con zucchero e zucchero vanigliato e quando la crema inizia a gelificare, incorporarvi la panna e il cocco a scaglie.

Riempire la metà inferiore dei bignè con la crema al mango, mettervi sopra la metà superiore e servire.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 150–170 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 25–35 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 25–35 minuti + preriscaldare

Cuocere al forno

Torta marmorizzata

Tempo di preparazione: 85–90 minuti
per 18 fette

Ingredienti

250 g di burro
200 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
4 uova
4 cucchiaini di rum
150 ml di latte
500 g di farina
1 bustina di lievito in polvere
3 cucchiaini di cacao

Preparazione

Sbattere in modo spumoso il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova. Incorporare il rum, 120 ml di latte e la farina mescolata al lievito.

Mescolare il cacao col latte restante a 1/3 della pasta.

Mettere metà della pasta chiara in uno stampo da ciambella (Ø 26 cm). Stenderla sopra la pasta col cacao. Coprire con la pasta chiara.

Inserire nella pasta una forchetta e girarla a spirale.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: torte \ torta marmorizzata \ ciambella

Durata programma: ca. 65 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 150–170 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 60–70 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 60–70 minuti

Teste di moro al caffè

Tempo di preparazione: 35–45 minuti
per 40 pezzi

Ingredienti

2 albumi
130 g di zucchero
125 g di mandorle, a fiammifero
125 g di scaglie di cioccolato fondente
1 cucchiaino di caffè espresso o polvere di caffè istantaneo

Preparazione

Tostare le mandorle in una padella senza aggiunta di grassi e poi far raffreddare. Mescolare il cioccolato a scaglie e il caffè in polvere.

Montare a neve gli albumi e aggiungere lentamente lo zucchero. Aggiungervi il mix di mandorle, cioccolato e caffè.

Con due cucchiaini formare dei piccoli mucchietti sulla leccarda in vetro rivestita con carta da forno e cuocere.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 130–140 °C
Ripiano: 1 e 3 dal basso
Durata cottura: 20–25 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 130–140 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 15–20 minuti + preriscaldare

Cuocere al forno

Torta con frutta e granella

Tempo di preparazione: 110–120 minuti
per 20 fette

Ingredienti pasta

375 g di farina
1 cubetto di lievito (42 g)
125 ml di latte, tiepido
40 g di zucchero
75 g di burro, liquido
1 uovo

Ingredienti farcia

1000 g di mele, sbucciate e tagliate a fettine, oppure prugne o ciliegie snocciolate

Ingredienti granella

200 g di farina
125 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1/2 cucchiaino di cannella
125 g di burro

Preparazione

Mettere la farina a fontanella in un recipiente. Versare nel buco il lievito sbriciolato, un po' di zucchero, un po' di latte, farina e mescolare. Far lievitare in forno a 50 °C con Calore superiore/inferiore per ca. 20 minuti.

Unire alla farina nel recipiente la pasta lievitata e impastare il tutto fino ad ottenere una pasta vellutata. Lasciar lievitare ancora per 30 minuti circa a 50 °C con Calore superiore/inferiore. Impastare brevemente la pasta e stenderla nella leccarda imburata.

Distribuire omogeneamente sulla superficie la frutta preparata.

Lavorare gli ingredienti per la granella di copertura. Distribuire la granella di pasta sulla frutta e lasciar lievitare ancora per 30 minuti circa a 50 °C con Calore superiore/inferiore. Infornare e dorare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: torte \ torta con granella \ con farcia

Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 150–170 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 40–50 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 40–50 minuti

Modalità di cottura: MO + aria calda più

Potenza/temperatura: 150 W + 170 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 35–45 minuti

Consiglio

Per una torta con granella semplice: preparare la torta senza frutta.

Utilizzare il programma automatico "torte \ torta con granella \ semplice" oppure ridurre il tempo di cottura di 5-10 minuti con le impostazioni alternative.

Cuocere al forno

Pane alle olive

Tempo di preparazione: 160–175 minuti

Ingredienti

450 g di farina
1/2 cubetto di lievito (21 g) o 1 1/2 bustina (10 g) di lievito secco
150 ml di vino bianco
4 uova
50 g di olio d'oliva
100 g di prosciutto crudo, a dadini
100 g di pecorino, grattugiato
1 cucchiaino di maggiorana
1/2–1 cucchiaino di sale
100 g di gherigli di noce, tritati
100 g di olive nere tritate grossolanamente

Preparazione

Lavorare farina, lievito, vino, uova e olio fino a ottenere un impasto liscio e far lievitare a temperatura ambiente per ca. 60 minuti.

Infine aggiungere prosciutto, formaggio, maggiorana, sale e le noci. Per ultimo unire anche le olive tritate.

Versare l'impasto molto morbido in uno stampo da cake (lunghezza 30 cm), far lievitare a 50 °C con Calore superiore/inferiore per ca. 60 minuti. Intagliare il pane per il lungo e cuocerlo finché risulterà dorato.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 65–75 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 150–170 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 65–75 minuti

Dolcetti all'arancia

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta

50 g di burro
4 uova
4 cucchiaini di acqua, tiepida
120 g di zucchero
80 g di farina
50 g di maizena
1 g di lievito in polvere
scorza grattugiata di 1 arancia
zucchero per spolverizzare

Ingredienti farcia

200 ml di panna
250 g di ricotta (quark) magra
3 g di zucchero vanigliato
80–90 g di marmellata di arance
20 ml di liquore all'arancia
3 fogli di gelatina bianca

Per decorare

2 arance
100 ml di panna
3 g di zucchero vanigliato
melissa

Preparazione

Sciogliere il burro e farlo raffreddare. Separare gli albumi dai tuorli, sbattere in modo spumoso tuorlo, zucchero e acqua. Aggiungere il burro. Incorporarvi la farina, la maizena e il lievito in polvere con la scorza grattugiata di arancia. Montare l'albume a neve e aggiungerlo piano piano. Spianare l'impasto su una leccarda in vetro rivestita con carta da forno e cuocere. Capovolgere i dolcetti su un canovaccio su cui è stato cosperso dello zucchero, togliere la

carta e far raffreddare. Tagliare l'impasto a metà.

Montare la panna. Mescolare la ricotta con lo zucchero vanigliato, la marmellata e il liquore. Ammollare la gelatina come indicato sulla confezione, scioglierla, incorporarla alla ricotta e mettere al fresco. Quando la crema inizia a gelificare, aggiungervi la panna.

Spennellare una metà dei biscotti con la crema, appoggiarvi sopra l'altra metà, premere e mettere in fresco per ca. 2 ore.

Sbucciare le arance, eliminare la pellicina bianca e tagliarla a filetti. Montare la panna con lo zucchero vanigliato. Tagliare il dolce a fette e guarnire con panna, arancia a filetti e melissa.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 18–23 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 20–25 minuti

Cuocere al forno

Torta di ricotta su leccarda in vetro

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 20 fette

Ingredienti pasta

250 g di burro
200 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 uovo
1 pizzico di sale
500 g di farina
1 bustina di lievito in polvere

Ingredienti farcia

1000 g di ricotta (quark)
1 bustina di crema alla vaniglia in polvere
1 uovo
200 g di zucchero
100 g di uvetta

Preparazione

Lavorare a crema il burro, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, l'uovo e il sale. Aggiungervi la metà della farina mescolata al lievito. Incorporarvi poi il resto della farina in modo da ottenere un composto friabile.

Versare la metà del composto friabile sulla leccarda in vetro imburata, premere o spianarlo.

Mescolare la ricotta con il preparato in polvere per crema, l'uovo e lo zucchero, aggiungervi l'uvetta e distribuire il tutto sull'impasto. Distribuire anche il resto del composto e cuocere.

Per la variante con frutta non aggiungere l'uvetta. Distribuire le visciole o le mirabelle senza nocciolo sul composto di ricotta, distribuirvi sopra il restante composto friabile e cuocere.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: torte \ torta con granella \ con farcia
Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 50–60 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 50–60 minuti

Consiglio

La ricotta è un formaggio fresco ed è disponibile con differente percentuale di grassi: la ricotta magra con una percentuale di grassi inferiore al 10 %, la ricotta semigrassa con il 20 % e quella con il 40 %.

Torta all'uvetta

Tempo di preparazione: 45–55 minuti
per 16 fette

Ingredienti pasta

75 g di ricotta (quark)
50 ml di latte
40 ml di olio
40 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1 fiala di aroma alla vaniglia e burro
1 pizzico di sale
200 g di farina
4 cucchiaini di lievito in polvere

Ingredienti farcia

100 g di marzapane, tagliato a dadini
50 g di burro, morbido
1 uovo
125 g di uvetta
50 g di nocciole, tritate
1 punta di cannella
1 fiala di aroma al rum

Ingredienti glassa

75 g di zucchero a velo
1–2 cucchiai di rum

Preparazione

Mescolare la ricotta, il latte, l'olio, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, l'aroma e il sale. Unire metà della farina mescolata al lievito. Impastare poi il tutto con l'altra metà della farina.

Spianare l'impasto su una superficie infarinata per ottenere un rettangolo (25 x 30 cm) di 1/2 cm di spessore e disporre nella leccarda in vetro imburata.

Per preparare il ripieno mescolare il marzapane, il burro e l'uovo. Aggiungere l'uvetta, le nocciole, la cannella e

l'aroma. Distribuire questo composto sull'impasto.

Ripiegare il bordo superiore e inferiore rispettivamente di 2 cm verso il centro. Cuocere le ciambelline.

Al termine della cottura spennellare sul composto lo zucchero a velo mescolato al rum. Tagliare il dolce diagonalmente e poi per il lungo in 8 strisce.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 25–30 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 20–25 minuti + preriscaldare

Cuocere al forno

Pane all'uvetta

Tempo di preparazione: 90–100 minuti

Ingredienti

1 cubetto di lievito (42 g)
150–200 ml di latticello, tiepido
500 g di farina
100 g di zucchero
1 pizzico di sale
20 g di burro, liquido
125 g di ricotta (quark) magra
250 g di uvetta

Per spennellare

acqua

Preparazione

Mescolando, stemperare il lievito nel latticello tiepido. Lavorare la farina, il sale, lo zucchero, il burro e la ricotta fino ad ottenere una pasta vellutata.

Incorporare delicatamente l'uvetta lavata e sgocciolata.

Con programma automatico:
versare l'impasto in uno stampo da cake imburrito (lunghezza 30 cm), spennellare la superficie con acqua e infine cuocere il dolce finché si ottiene una crosta dorata.

Senza programma automatico:
versare l'impasto in uno stampo da cake imburrito (lunghezza 30 cm), infornare e far lievitare a 50 °C con Calore superiore/inferiore per ca. 30 minuti finché il volume è raddoppiato.
Spennellare la superficie con acqua e infine cuocere.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: pane \ pane dolce

Durata programma: ca. 75 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 40–50 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 40–50 minuti

Cake

Tempo di preparazione: 100–110 minuti
per 12 fette

Ingredienti

200 g di burro
200 g di zucchero
4 uova
scorza grattugiata di 1 limone
succo di 1 limone
125 g di maizena
125 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere

Per spolverizzare

zucchero a velo

Per spennellare

200 g di zucchero a velo
20 ml di succo di limone

Preparazione

Sbattere in modo spumoso il burro, lo zucchero e le uova. Aggiungere il succo e la scorza di limone.

Incorporare la farina mescolata al lievito e alla maizena.

Imburrare lo stampo da cake, rivestire con carta da forno, mettere l'impasto nello stampo e con un coltello praticare delle incisioni sulla superficie profonde circa 1 cm. Infornare e dorare.

Al termine della cottura capovolgere la torta. Togliere la carta. Spolverizzare con zucchero a velo oppure preparare una glassa da distribuire sul dolce con lo zucchero a velo e il succo di limone.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: torte \ cake

Durata programma: ca. 85 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 140–160 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 65–80 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 150–170 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 60–80 minuti

Consigli

- Variante 1:
preparare una glassa di zucchero e arancia con 20 ml di succo di arancia e spennellarci le torte.
- Variante 2:
bucherellare più volte la torta cotta e irrorare questi punti della superficie con Grand Marnier o Cointreau.

Cuocere al forno

Torta al cioccolato e liquore all'uovo

Tempo di preparazione: 75–85 minuti
per 16 fette

Ingredienti

100 g di cioccolato fondente
250 g di burro
250 g di zucchero
4 uova
250 g di farina
1 bustina di lievito in polvere
250 ml di liquore all'uovo
burro e pangrattato per lo stampo

Per spolverizzare

zucchero a velo

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 140–160 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Temperatura: 160–180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Preparazione

Spezzettare il cioccolato. Sbattere in modo spumoso il burro, lo zucchero e le uova. Mescolare farina e lievito e incorporarvi il liquore. Aggiungervi i pezzi di cioccolato.

Versare la pasta in una tortiera apribile imburata e cosparsa di pangrattato e cuocere.

Dopo la fase di raffreddamento, spolverizzare eventualmente con lo zucchero a velo.

Muffin al cioccolato e visciole

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
per 12 pezzi

Ingredienti pasta

100 g di cioccolato al caffè o fondente
100 g di burro
3 uova
80 g di zucchero a velo
10 g di cappuccino in polvere
100 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere

Ingredienti farcia

200 g di formaggio fresco
70 g di zucchero a velo
1 uovo
10 g di farina
200 g di visciole (vasetto) sgocciolate
12 stampini per muffin (Ø 7 cm circa)

Preparazione

Stemperare il cioccolato (forno a microonde a 450 Watt, 2–3 minuti). Sbattere il burro fino a renderlo spumoso e incorporarvi successivamente in modo alternato uova e zucchero. Unirvi poi il cioccolato lasciato raffreddare un po', il cappuccino in polvere e la farina mescolata al lievito.

Per la farcia, mescolare il formaggio fresco allo zucchero a velo, all'uovo e alla farina.

Mettere metà della pasta al cioccolato negli stampini per muffin, distribuirvi metà delle visciole e coprire col composto di formaggio fresco. Coprire infine con la rimanente pasta al cioccolato e le altre visciole. Infornare.

Eventualmente coprire con glassa di cioccolato fondente o al latte.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: pasticcini \ muffin \ con frutta

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: MO + aria calda più

Temperatura: 150 W + 160 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 25–30 minuti

Modalità di cottura: aria calda più

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 150–170 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 30–40 minuti

Consigli

- Al posto dei muffin si può cuocere anche una torta normale in una tortiera apribile. In questo caso usare una quantità doppia di frutta e prolungare la cottura a 50 minuti circa, lasciando invariata la temperatura.
- Al posto delle visciole usare albicocche.

Cuocere al forno

Torta al cioccolato

Tempo di preparazione: 65–75 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta

300 g di cioccolato fondente
150 g di burro
5 uova
100 g di zucchero
100 g di farina

Ingredienti glassa

100 g di glassa al cioccolato fondente

Preparazione

In un pentolino sciogliere il cioccolato col burro. Far raffreddare.

Mescolare il mix con il tuorlo, lo zucchero e la farina. Infine incorporare gli albumi montati a neve.

Versare l'impasto in una tortiera apribile imburata (Ø 26 cm) e cuocerlo.

Quando la torta si è raffreddata, spennellarla con la glassa al cioccolato. A causa dell'elevata percentuale di cioccolato questa torta rimane sempre un po' umida.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 30–40 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 35–40 minuti + preriscaldare

Baguette alla pancetta o alle erbe

Tempo di preparazione: 80–110 minuti
per 2 pezzi

Ingredienti

1 cubetto di lievito (42 g) o 1 bustina di lievito secco
250 ml di acqua, tiepida
250 g di farina di grano tenero tipo 405 (tipo 00)
250 g di farina integrale
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di sale
1/2 cucchiaino di pepe
3 cucchiai di olio
150 g di speck tagliato a dadini oppure
1 cucchiaio di prezzemolo, 1 di aneto e
1 di erba cipollina, tritati

Per spennellare

2–3 cucchiai di latte
1 tuorlo

Preparazione

Stemperare il lievito nell'acqua tiepida, mescolando. Aggiungerlo alla farina di frumento, la farina integrale, lo zucchero, il sale, il pepe e l'olio e impastare per 3–4 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata. Aggiungere lo speck o le erbe.

Lasciar lievitare la pasta nel vano per 40 minuti circa a 50 °C con Calore superiore/inferiore e impastarla di nuovo.

Dall'impasto formare due baguette lunghe ca. 35 cm e disporle su una leccarda in vetro imburrata.

Sbattere l'uovo col latte e spennellare la superficie dei filoni di pane.

Con programma automatico:
infernare subito le baguette e dorarle.

Senza programma automatico:
far lievitare a 50 °C con Calore superiore/inferiore per altri 20 minuti circa. Poi cuocere.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: pane \ baguette \ fatta in casa

Durata programma: ca. 48 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 20–25 minuti + preriscaldare

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 20–25 minuti + preriscaldare

Consiglio

Anziché due filoncini, formare con la pasta 12 panini: incidere la superficie dei panini a forma di croce, spennellarli col latte e l'uovo e dorarli nel forno.

Cuocere al forno

Torta con granella

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
per 16 fette

Ingredienti pasta

400 g di farina
2 cucchiaini di lievito in polvere
125 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
200 g di burro
1 uovo
1 fiala di aroma al rum

Ingredienti farcia

200 g di marmellata di albicocche

Ingredienti granella

350 g di farina
175 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
1/2 cucchiaino di cannella
200 g di burro, liquido

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti.

Stendere la pasta nella leccarda imbur-rata e punzecchiarla più volte con una forchetta.

Spennellare la superficie con la mar-mellata di albicocche.

Mescolare la farina con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e la cannella. Aggi-ungere il burro fuso raffreddato un po'. Impastare fino ad ottenere dei grani ir-regolari. Distribuire la granella sulla pasta e far dorare nel forno.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automa-tici

Programma: torte \ torta con granella \ semplice

Durata programma: ca. 38 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 150–170 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 40–50 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/in-feriore

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 35–45 minuti

Dolcetti

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
per 90 pezzi

Ingredienti pasta

4 tuorli
250 g di zucchero
2 bustine di zucchero vanigliato
4 albumi
1 fiala di aroma al limone
1 pizzico di sale
250 g di farina
250 g di nocciole, tritate grossolanamente
200 g di uvetta
40 ml di rum
200 g di scaglie di cioccolato fondente

Ingredienti glassa

100 g di glassa al cioccolato fondente

Preparazione

Lasciar riposare l'uvetta nel rum circa per 30 minuti.

Sbattere in modo spumoso il tuorlo e lo zucchero vanigliato. Incorporarvi le gli albumi montati a neve.

Aggiungere l'aroma al limone, il sale, la farina, le nocciole, l'uvetta al rum e il cioccolato a scaglie. Stendere l'impasto sulla leccarda in vetro e cuocere. Al termine della cottura spennellare il composto con glassa al cioccolato e tagliarlo in quadrati di 3 x 3 cm.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 20–30 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 20–30 minuti + preriscaldare

Cuocere al forno

Cornetti alla vaniglia

Tempo di preparazione: 100–120 minuti
per 90 pezzi

Ingredienti pasta

280 g di farina
210 g di burro
70 g di zucchero
100 g di mandorle, grattugiate

Per spolverizzare

70 g di zucchero vanigliato

Preparazione

Lavorare la farina insieme al burro, le mandorle e lo zucchero fino ad ottenere una pasta morbida. Lasciar riposare la pasta 30 minuti circa al fresco.

Prendere un pizzico di pasta, fare un bastoncino e piegarlo a cornetto.

Sistemare i cornetti nella leccarda imburrata, infornare e dorare.

Girare i cornetti ancora caldi nello zucchero vanigliato.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: pasticcini \ cornetti alla vaniglia

Durata programma: ca. 25 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 140–160 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 20–30 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 15–20 minuti + preriscaldare

Muffin con noci

Tempo di preparazione: 85–95 minuti
per 12 pezzi

Ingredienti

100 g di uvetta
5 cucchiai di rum
150 g di burro
150 g di zucchero
1 bustina di zucchero vanigliato
3 uova
150 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
125 g di gherigli di noce, tritati grossolanamente
12 stampini per muffin (Ø 7–8 cm)

Preparazione

Lasciar riposare l'uvetta nel rum circa per 30 minuti.

Sbattere il burro in modo spumoso e incorporarvi successivamente lo zucchero, lo zucchero vanigliato e le uova.

Unire poi la farina mescolata al lievito e le noci. Incorporare alla fine l'uvetta.

Servendosi di due cucchiai, distribuire la pasta negli stampini per muffin, metterli sulla griglia e dorarli nel forno.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: pasticcini \ muffin \ senza frutta

Durata programma: ca. 36 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 150–170 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 25–35 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Riscaldamento rapido: off

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 25–30 minuti + preriscaldare

Cuocere al forno

Pane bianco

Tempo di preparazione 80–95 minuti

Ingredienti

1/2 cubetto di lievito (21 g)
250 ml di acqua, tiepida
500 g di farina
1 1/2 cucchiaino di sale
1 1/2 cucchiaino di zucchero
20 g di burro, morbido

Per spennellare

latte

Preparazione

Stemperare il lievito nell'acqua tiepida. Aggiungerlo alla farina col sale, lo zucchero e il burro e impastare per 4–5 minuti fino ad ottenere una pasta vellutata.

Formare una palla dall'impasto, avvolgerla nella pellicola trasparente e lasciarla lievitare, coperta, a temperatura ambiente per 15 minuti.

Con programma automatico:
lavorare un po' l'impasto, formare una forma di pane lunga ca. 25 cm e disporla sulla leccarda in vetro imburrate. Praticare diversi intagli diagonali profondi 1 cm sulla parte superiore del pane con un coltello affilato, spennellare con il latte e infornarlo subito.

Senza programma automatico:
lavorare un po' l'impasto, formare una forma di pane lunga ca. 25 cm e disporla sulla leccarda in vetro imburrate. Praticare diversi intagli diagonali profondi 1 cm sulla parte superiore del pane con un coltello affilato.
Coprire il pane con un panno umido e farlo lievitare per altri 30 minuti. Spen-

nellare la parte superiore col latte e cuocere il pane finché risulta dorato.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: pane \ pane bianco

Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 40–50 minuti

Crostata al limone

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 12 fette

Ingredienti pasta

150 g di farina
1 pizzico di sale
100 g di burro
1 uovo

Ingredienti farcia

150 g di burro
100 g di zucchero
3 uova
100 g di mandorle, grattugiate
succo di 1–2 limoni
2 limoni, sbucciati, a fette

Preparazione

Lavorare la farina insieme al burro, il sale e l'uovo fino ad ottenere una pasta morbida e lasciar riposare la pasta 30 minuti circa al fresco.

Spianare l'impasto su una superficie infarinata fino a ottenere le dimensioni di uno stampo per pizza o crostata (Ø 28 cm), disporlo sulla base e precuocere.

Per la farcia fondere il burro, sbattere in modo spumoso il tuorlo con lo zucchero, il burro, le mandorle e il succo di limone. Montare gli albumi e aggiungerli.

Sbucciare 2 limoni e tagliarli a fettine. Eliminare la pellicina bianca. Distribuire la massa al limone sulla base, farcire con le fette di limone fresche o candite e cuocere.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Precuocere: 20 minuti
Durata cottura: 30–40 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: cottura intensa
Temperatura: 160 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Precuocere: 20 minuti
Durata cottura: 30–40 minuti + preriscaldare

Consiglio

Candire le fette di limone:
versare in un pentolino 250 ml di acqua con 200 g di zucchero, il succo di un limone e le metà dei limoni e cuocere senza coperchio per ca. 45 minuti a fiamma bassa. Tagliare un limone in 12 fettine sottili. Disporle nello sciroppo di limone e farle rapprendere per ca. 30 minuti. Togliere e farle sgocciolare bene.

In questo modo le fette di limone rimangono morbide, non si forma una crosta di zucchero e quindi non si possono conservare a lungo e non sono adatte per utilizzarle per decorazioni.

Antipasti e stuzzichini

Le pietanze presentate in questo capitolo possono essere consumate sia come antipasti sia come piccoli stuzzichini.

Un antipasto deve anticipare il pasto principale e quindi non saziare.

Per questo in Francia gli antipasti si definiscono anche "hors d'oeuvre" (letteralmente prima dell'opera) e nei paesi anglosassoni invece "appetizer", vale a dire stuzzichini che stimolano l'appetito.

Di solito si preparano vari antipasti, affinché tutti possano assaggiare qualcosa in base ai propri gusti.

Antipasti e pasti principali di solito si completano. Quindi si consiglia di non preparare antipasti ad es. di carne se il pasto principale è a base di carne oppure un assaggio di zuppa leggera se poi il pasto è una zuppa.

Saccotti di pasta sfoglia "Palermo"

Tempo di preparazione: 45–55 minuti
per 10 pezzi

Ingredienti

1 confezione di fogli di pasta sfoglia
(surgelata, 450 g, 10 fogli)

Ingredienti farcia

250 g di mozzarella
50 g di pomodori, secchi sott'olio
1 piccola scatola di tonno (185 g)
10 olive verdi
1 cucchiaino di basilico, tagliuzzato
sale
pepe, macinato fresco
1 uovo

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 190–210 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 20–30 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 20–30 minuti

Preparazione

Scongelare la pasta sfoglia seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Far sgocciolare la mozzarella, i pomodori e il tonno. Tagliare tutti gli ingredienti a dadini, comprese le olive, mescolare al basilico e insaporire di sale e pepe.

Separare i tuorli dagli albumi, spennellare i bordi della pasta sfoglia con gli albumi, distribuirvi sopra la farcia, richiudere e premere bene sui bordi.

Spennellare i saccotti di pasta sfoglia con i tuorli sbattuti, disporli sulla leccarda in vetro risciacquata con acqua fredda e cuocere.

Antipasti e stuzzichini

Paté di trota salmonata

Tempo di preparazione: 150–170 minuti
per 10 porzioni

Ingredienti

1 piccola cipolla, tagliata a dadini
1 cucchiaino di burro
750 g di filetto di salmone o di trota salmonata, fresco, non affumicato, tagliato a dadini
90 g di pane bianco, a dadini
1 uovo
sale
pepe
noce moscata
350 ml di panna
1 cucchiaino di aneto tritato

Preparazione

Rosolare la cipolla nel burro, aggiungere il salmone a dadini e continuare la cottura a fiamma bassa. Far raffreddare, aggiungere il pane bianco, l'uovo, le spezie e la panna. Far rapprendere il composto per ca. 60 minuti.

Frullare il composto con un mixer. Infine aggiungere l'aneto. Versare la farcia a base di pesce in uno stampo da cake in vetro imburato (lunghezza 20 cm). Cercare di riempire tutte le eventuali cavità formatesi nel composto, battendo più volte lo stampo su una base morbida. Coprire lo stampo e cuocere.

Far raffreddare ed eliminare il liquido eventualmente formatosi. Togliere il paté dallo stampo e tagliarlo a fettine. Servire caldo o freddo con pane da toast e salsa di miele e senape o con una leggera crema di rafano.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 130–150 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 60–70 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 50–60 minuti

Consiglio

Il paté può essere preparato anche con filetto di salmone o trota salmonata affumicato. Oltre alla trota salmonata rosata altri tipi di trota conosciuti sono la trota iridea e la trota di fiume.

Peperoni marinati

Tempo di preparazione: 40–50 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

3 peperoni gialli
3 peperoni rossi
3 peperoni arancioni

Ingredienti marinata

6 cucchiai di olio d'oliva
4 cucchiai di vino bianco
4 cucchiai di aceto di vino bianco
1 spicchio d'aglio, schiacciato
sale
pepe
3 cucchiai di mix di erbe

Preparazione

Unire tutti gli ingredienti per la marinata.

Tagliare i peperoni in quattro parti, eliminare le pellicine e i semi. Disporli con la superficie tagliata nella leccarda in vetro e infornare.

Grigliare i peperoni finché sulla pelle si scorgono delle bollicine e il peperone diventa di colore marrone scuro in alcuni punti.

Estrarre la leccarda dal vano cottura, coprire i peperoni con un canovaccio inumidito con acqua fredda e far riposare per ca. 10 minuti, poi eliminare la pelle.

Versare la marinata sui peperoni tagliati e far rapprendere per alcune ore. Servire con della baguette.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: grill
Temperatura: livello 3
Ripiano: 3 dal basso
Durata cottura: 6–8 minuti + 5 minuti preriscaldare

Consiglio

La marinata può essere preparata anche con zucchine e champignon a fette. Scottare le zucchine e i funghi oppure cuocerli brevemente nel forno a vapore. La verdura deve comunque risultare "croccante".

Antipasti e stuzzichini

Cuori di carciofo gratinati

Tempo di preparazione: 20–25 minuti
per 3 porzioni

Ingredienti

8–10 cuori di carciofo, messi a mollo
200 ml di panna
100 g di formaggio spalmabile alle erbe
100 g di formaggio Gouda, grattugiato
75 g di prosciutto a dadi
noce moscata
pepe

Preparazione

Riscaldare la panna, il formaggio fresco e la metà del formaggio Gouda. Lavorare il tutto e insaporire di pepe e noce moscata. Aggiungervi il prosciutto a dadini.

Disporre i cuori di carciofo sgocciolati in una pirofila liscia, irrorare con la salsa al formaggio e cospargere con il formaggio rimasto. Cuocere e dorare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: grill
Temperatura: livello 3
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 8–10 minuti + 5 minuti preriscaldare

Una variante saporita e povera di calorie per preparare delle zuppe alle verdure è frullare gli ingredienti. Cuocere tutti gli ingredienti come descritto nella ricetta e poi frullarli con un mixer oppure un frullatore ad immersione. Prima di frullarli, togliere alcuni pezzi di verdura e riaggiungerli dopo aver frullato il composto. Si ottiene così una zuppa vellutata anche senza aggiunta di farina o grassi.

Le zuppe che si legano con il tuorlo d'uovo non possono più essere cotte dopo aver aggiunto il tuorlo mescolato a un po' di liquido bollente, altrimenti si formano dei grumi.

Per legare le zuppe è possibile preparare un composto di grasso e farina: lavorare 40 g di burro con 40 g di farina. Versare la massa in un recipiente con 1000 ml di liquido freddo e cuocere. La farina della massa non si incolla nel liquido freddo, ma inizia subito a cuocere e al termine della cottura si può mescolare al liquido fino a ottenere una zuppa dalla consistenza uniforme.

Per legare le zuppe con maizena o riso si consiglia di continuare a mescolare durante la cottura affinché il legante non si depositi sul fondo del recipiente.

L'aggiunta di erbe fresche al termine della cottura conferisce alle zuppe un aroma particolarmente saporito e accresce il contenuto di vitamine.

Una riduzione della durata di cottura è possibile aggiungendo del liquido caldo (non adatto alle sostanze leganti di grassi e farina).

Cuocere minestre o piatti unici sempre col coperchio, a parte alcune eccezio-

ni. In questo modo si riduce al minimo la perdita di umidità.

Durante la cottura mescolare le zuppe o i piatti unici per compensare le differenze di temperatura tra i diversi ingredienti.

Per preparare le pietanze con il programma automatico, tenerne conto già nella preparazione. In generale all'inizio occorre mescolare tutti gli ingredienti preparati nel recipiente di cottura. Nelle rispettive ricette si indicano le differenze (ad es. aggiunta di uovo o panna).

Quando si cuoce con i programmi automatici, immettere solo il peso delle pietanze. Il peso delle stoviglie non è da considerare. I tempi necessari per la cottura con i programmi automatici differiscono in parte dai tempi di cottura con immissione manuale di potenza e durata.

Sistemare il contenitore in cui si prepara la minestra o il piatto unico, sulla leccarda in vetro al ripiano 1 dal basso.

Minestre e piatti unici

Zuppa al curry e gamberetti

Tempo di preparazione: 40–50 minuti
per 2 porzioni

Ingredienti

1 cucchiaio di olio
1 spicchio d'aglio tritato finemente
250 g gamberi
2 cucchiaini di curry
1/2 cucchiaino di coriandolo tritato
4 cucchiaini di succo di limone
50 g di crema di cocco non zuccherata
oppure 100 ml di latte di cocco
400 ml di fumetto di pesce
sale
pepe
peperoncino
eventualmente 1 cucchiaino di peperoncino a dadini

Preparazione

Versare l'olio, l'aglio e i gamberetti in un recipiente e rosolare con coperchio a 850 Watt per ca. 8 minuti.

Aggiungere il curry, il coriandolo, il succo di limone, la crema o il latte al cocco, il fondo di cottura e le spezie. Cuocere con coperchio a 850 Watt per ca. 5 minuti e poi a 450 Watt per ca. 10 minuti.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 8 minuti

Fase di cottura 2

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 5 minuti

Fase di cottura 3

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 450 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 10 minuti

Risotto con pollo

Tempo di preparazione: 40–50 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

600 g di filetto di pollo o di tacchino
100 g di carote
100 g di porro
100 g di champignon
20 g di burro
1 cucchiaino di curry in polvere
1 bustina di zafferano
sale
pepe
150 g di riso per risotto (Vialone oppure Arborio)
600 ml di brodo di pollo
50 g di mandorle a scaglie

Preparazione

Tagliare il filetto di pollo a strisce, le carote, il porro e i funghi a fettine e versare tutto in un recipiente.

Aggiungere burro, spezie, riso e liquido e cuocere col coperchio a 850 Watt per ca. 10 minuti e poi a 450 Watt per ca. 15 minuti. Servire con mandorle sparse sulla superficie.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: cottura con le microonde \ piatto unico \ 1600 g

Durata programma: ca. 30 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 10 minuti

Fase di cottura 2

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 450 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 15 minuti

Minestre e piatti unici

Zuppa di zucca

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti

1 cipolla tagliata a dadini
1 cucchiaino di olio
500 g di polpa di zucca, a dadini
125 ml di latte
375 ml di brodo di verdure o di gallina
sale
pepe bianco
1 cucchiaino di zucchero
10 g di burro
1 cucchiaino di panna acidula
6 cucchiaini di panna
1 cucchiaino di semi di zucca, tritati
grossolanamente

Preparazione

Mettere in un recipiente adatto la cipolla e l'olio e stufare con coperchio a 850 Watt per 4 minuti circa.

Aggiungere la polpa della zucca, il latte, il brodo e le spezie e iniziare a cuocere con coperchio a 850 Watt per ca. 6 minuti e poi cuocere a 450 Watt per altri 12 minuti.

Frullare il tutto e aggiungere panna acidula e burro.

Distribuire la minestra su 6 piatti. Su ogni porzione versare 1 cucchiaino di panna e semi di zucca tritati.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: cottura con le microonde \ zuppa \ 1100 g

Durata programma: ca. 22 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 4 minuti

Fase di cottura 2

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 6 minuti

Fase di cottura 3

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 450 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 12 minuti

Zuppa di crema al mais

Tempo di preparazione: 35–45 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

1 scatola di mais (da 280 g)
1 cipolla tagliata a dadini
20 g di burro
20 g di farina
500 ml di brodo di verdura
1 peperoncino
chili in polvere
sale
pepe
zucchero
100 ml di panna
100 g di pancetta, tagliata a dadini

Preparazione

Sgocciolare il mais. Versare 3/4 della quantità di mais in un recipiente. Aggiungere cipolle, brodo, peperoncino e spezie. Lavorare il burro con la farina e aggiungere il composto. Cuocere con coperchio a 850 Watt per ca. 5 minuti e poi a 450 Watt per ca. 8 minuti.

Frullare la zuppa e aggiungere la panna.

Incorporare alla zuppa il mais rimasto.

Sistemare su un piatto la carta da cucina. Distribuirvi sopra la pancetta tagliata a dadini e rosolare senza coperchio a 850 Watt per ca. 3 minuti.

Riscaldare di nuovo la zuppa, aggiungerci la pancetta e servire.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 5 minuti

Fase di cottura 2

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 450 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 8 minuti

Fase di cottura 3

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 3 minuti

Minestre e piatti unici

Minestrone

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

1000 ml di brodo di carne o di verdura
50 g di pancetta, tagliata a dadini
1 cipolla tagliata a dadini
100 g di fagiolini verdi surgelati
100 g di piselli surgelati
100 g di sedano rapa a bastoncini surgelato
100 g di carote a fettine surgelate
150 g di patate, a dadini o 50 g di pasta delicata
2 cucchiaini di mix italiano di erbe (origano, timo, prezzemolo)
1–2 pomodori
100 g di parmigiano grattugiato
eventualmente sale

Preparazione

In un recipiente adatto e coperto, precuocere nel brodo pancetta, cipolla, fagiolini, piselli, sedano, carote, patate o la pasta e le erbe aromatiche a 850 Watt per 10 minuti circa e continuare poi la cottura a 450 Watt per altri 15 minuti circa. Mescolare di tanto in tanto.

Pelare i pomodori, tagliarli a dadi e aggiungerli al minestrone.

Cospargere il minestrone con parmigiano grattugiato o servirlo a parte.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: cottura con le microonde \ zuppa \ 1800 g

Durata programma: ca. 32 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 10 minuti

Fase di cottura 2

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 450 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 15 minuti

Zuppa di cavolo rosso

Tempo di preparazione: 60–70 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

1 cipolla tagliata a dadini
20 g di burro
200 g di carne di manzo tagliata a dadini
250 ml di brodo di manzo
200 g di patate a dadi
250 g di cavolo bianco a strisce sottili
200 g di bietole rosse grattugiate
75 g di porro tagliato finemente
1–2 cucchiai di aceto di vino rosso
sale
150 g di panna acidula
1 cucchiaino di prezzemolo tritato

Preparazione

Mettere in un recipiente adatto la cipolla, il burro, la carne e il brodo. Coprire e stufare a 850 Watt per 5 minuti circa.

Aggiungere le patate, il cavolo, le bietole rosse, il porro, l'aceto di vino rosso e il sale.

Cuocere per 5 minuti a 850 Watt e continuare poi la cottura a 450 Watt per 20 minuti circa.

Incorporare la panna acidula e cospargere col prezzemolo tritato.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: cottura con le microonde \ piatto unico \ 1200 g

Durata programma: ca. 23 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 5 minuti

Fase di cottura 2

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 5 minuti

Fase di cottura 3

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 450 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 20 minuti

Minestre e piatti unici

Zuppa di pomodori con panna al basilico

Tempo di preparazione: 35–40 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti

200 g di carote, sbucciate, tagliate in quattro
1 cipolla tagliata a dadini
10 g di burro
1 scatola di pelati (850 g)
sale
pepe
250 ml di brodo di verdura
1/2 cucchiaino di zucchero
4 cucchiaini di basilico tritato
100 ml di panna

Preparazione

Mettere in un recipiente adatto la cipolla, il burro, la carne e il brodo. Coprire e stufare a 850 Watt per 5 minuti circa.

Aggiungere i pomodori con il liquido, il sale, il pepe e lo zucchero e cuocere con coperchio a 450 Watt per 6 minuti circa. Frullare la zuppa. Se la zuppa risultasse troppo densa, aggiungere ancora un po' d'acqua o brodo.

Frullare il basilico nella panna e montare la panna per metà. Sistemare la zuppa nei piatti o nelle tazze. Aggiungere a ogni porzione il mix di panna e basilico. Servire con foglioline di basilico come decorazione.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici
Programma: cottura con le microonde \ zuppa \ 1700 g
Durata programma: ca. 31 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 8 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 6 minuti

Zuppa viennese

Tempo di preparazione: 40–50 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

30 g di burro
1 cipolla tagliata a dadini
100 g di porro ad anelli
200 g di patate, a fettine
250 g di verdure miste o rispettivamente 80 g di cavolfiore, carote, broccoli
750 ml di brodo di manzo
sale
pepe
noce moscata
250 ml di panna
1 cucchiaino di basilico tritato
1 cucchiaino di prezzemolo tritato

Preparazione

Mettere in un recipiente burro, cipolle, porro, patate, verdure, brodo e spezie, disporre il recipiente sulla leccarda in vetro e cuocere dapprima con coperchio a 850 Watt per ca. 10 minuti e poi a 450 Watt per ca. 15 minuti.

Al termine della cottura togliere un po' di verdure. Frullare la verdura rimasta compreso il liquido e aggiungere panna ed erbe.

Aggiungere di nuovo alla zuppa le verdure precedentemente tolte.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: cottura con le microonde \ zuppa \ 1600 g

Durata programma: ca. 29 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 10 minuti

Fase di cottura 2

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 450 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 15 minuti

Sformati

Cuocere gli sformati in generale senza coperchio affinché la superficie risulti dorata e croccante.

Tagliare gli ingredienti, ad es. le verdure, in parti grandi uguali.

Al termine della cottura lasciare riposare le pietanze per ca. 5 minuti per la compensazione della temperatura.

Se si utilizzano forni con programmi automatici immettere solo il peso delle pietanze. Non considerare il peso delle stoviglie.

I tempi di cottura necessari per la cottura si distinguono in parte dai tempi di cottura con immissione manuale della potenza e della durata.

Moussaka di melanzane

Tempo di preparazione: 100–110 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti

1250 g di melanzane
50 ml di olio d'oliva
1 cipolla tagliata a dadini
30 g di burro
750 g di carne tritata
125 ml di vino bianco
1 scatola di pelati (peso sgocciolato 480 g)
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
sale
pepe
3 cucchiaini di pangrattato
2 albumi
500 ml di besciamella
2 tuorli

Per gratinare

100 g di formaggio Gouda, grattugiato

Preparazione

Tagliare le melanzane a fette di 1 cm circa, cospargerle di sale e lasciarle riposare per 20 minuti circa.

Soffriggere la cipolla nel burro, aggiungere la carne macinata e rosolare mescolando bene. Aggiungere i pomodori sminuzzati, il prezzemolo e il vino. Insaporire decisamente con sale e pepe e continuare la cottura a fiamma bassa per 15 minuti circa. Incorporare il pangrattato e gli albumi.

Sciogliere brevemente le melanzane, asciugarle e dorarle nell'olio d'oliva.

Stendere sul fondo di una pirofila (20 x 30cm) metà delle melanzane e coprire con il sugo di pomodori e carne. Coprire con le altre melanzane. Mescolare i tuorli d'uovo e ca. 2/3 del formaggio con la besciamella. Spennellare la besciamella sulle melanzane, cospargere con il resto del formaggio. Infornare e gratinare senza coperchio.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 45–55 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: cuocere + dorare

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 50–60 minuti + preriscaldare

Paté di pollo e funghi

Tempo di preparazione: 65 minuti
per 4–6 porzioni

Ingredienti

1 scalogno
2 spicchi d'aglio
1 piccolo porro
200 g di champignon
150 g di funghi geloni
2 filetti di petto di pollo
4 cosce di pollo (senza pelle e ossa)
8 fette di speck, stagionato
1 cucchiaino di olio
1 1/2 cucchiaino di senape granulosa
1 1/2 cucchiaino di timo essiccato
150 ml di vino bianco
50 g di burro
60 g di farina
250 ml di panna
500 ml di brodo di gallina
2 tuorli
250 g di pasta sfoglia
sale
pepe

Preparazione

Pulire gli scalogni e gli spicchi d'aglio e tritarli finemente. Tagliare il porro ad anelli. Lavare i funghi champignon e i funghi geloni e tagliarli a dadini di ca. 1 cm. Sciacquare i filetti e i cosciotti di pollo sotto acqua corrente, asciugarli e tagliarli a dadini di ca. 1 cm. Tagliare lo speck a strisce e tritare finemente il prezzemolo.

Rosolare gli scalogni in una padella con un po' d'olio, aggiungervi aglio, porro e speck e continuare a rosolare il tutto finché lo speck si dora. Aggiungere i funghi e continuare a cuocere. Versare il tutto in un recipiente, aggiungervi le erbe e la senape, insaporire di sale e pepe e mettere da parte.

Versare il vino bianco in un pentolino e farlo consumare a fiamma bassa. Aggiungere il burro e fonderlo. Aggiungere la farina finché si ottiene un composto liscio, incorporarvi panna e brodo e continuare a mescolare fino a ottenere una salsa densa. Versare la salsa in un recipiente.

Tagliare la pasta sfoglia in modo da ricoprire uno stampo grande, con i bordi alti, rotondo e adatto alle microonde.

Preriscaldare il forno.

Mescolare il mix di scalogni e funghi e la salsa e insaporire. Aggiungervi il pollo a dadini e versare il tutto nello stampo.

Spennellare il bordo dello stampo con il tuorlo d'uovo e appoggiarvi sopra la pasta sfoglia. Tagliare la pasta sfoglia in eccesso e praticare dei piccoli intagli a forma di croce sulla copertura affinché durante la cottura il vapore possa fuoriuscire. Spennellare con il tuorlo d'uovo e infornare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: sformati+gratin \ paté di pollo

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Preriscaldare

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 200 °C

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: MO + aria calda più

Potenza/temperatura: 300 W + 200 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 25 minuti

Sformati

Lasagne al salmone

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per ca. 4 porzioni

Ingredienti

400 g di salmone affumicato, a fette
12 fogli di lasagne non cotte
2 cipolle tagliate a dadi
20 g di burro
2 cucchiai di farina
600 ml di latte
300 ml di panna
sale
pepe
2 cucchiai di aneto tritato
3 cucchiai di succo di limone
2 cavoli rapa a strisce
100 g di formaggio Gouda, grattugiato

Preparazione

Stufare la cipolla tritata nel burro. Aggiungere la farina e mescolare. Continuando a mescolare, incorporare il latte e la panna. Insaporire con sale, pepe e succo di limone. Cuocere la salsa per ca. 10 minuti a fiamma bassa e aggiungere l'aneto.

Pelare e tagliare a strisce sottili il cavolo rapa. Cuocere con acqua calda, far sgocciolare.

Distribuire un po' della salsa sul fondo di una pirofila, disporvi quattro lasagne e poi le fettine di cavolo e le fette di salmone. Distribuire nuovamente la salsa, poi le lasagne, il cavolo e il salmone e così via e terminare con la pasta. Cospargere con il formaggio e infornare senza coperchio.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: sformati+gratin \ lasagne \ altezza ...

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: MO + aria calda più

Potenza/temperatura: 300 W + 160 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 35–45 minuti

Modalità di cottura: cuocere + dorare

Temperatura: 150–170 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 45–55 minuti

Sformato di pasta

Tempo di preparazione: 80–90 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti

300 g di maccheroni
30 g di burro
3 cipolle tagliate a dadi
2 peperoni rossi, a dadini
200 g di carote a fettine
600 g di pomodori polposi, a dadi grossi
200 ml di brodo di verdura
300 g di panna acidula
150 ml di latte
sale all'aglio
pepe
200 g di prosciutto, crudo o cotto, a dadini
200 g di pecorino alle erbe, a dadi

Per gratinare

150 g di formaggio Gouda, grattugiato

Preparazione

Cuocere al dente i maccheroni in acqua salata e sgocciolarli.

Soffriggere la cipolla nel burro, aggiungere i peperoni e le carote, continuare a soffriggere e versare infine il brodo.

Incorporare alla verdura la panna acidula col latte, il pepe e il sale all'aglio e portare brevemente ad ebollizione.

Mettere in una pirofila (lunghezza 30 cm) i maccheroni, i pomodori, il prosciutto e il formaggio a dadini, mescolarvi la salsina di verdure e cospargere con il formaggio. Gratinare senza coperchio.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: sformati+gratin \ sformato di pasta \ altezza ...

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: MO + aria calda più

Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 35–45 minuti

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 40–50 minuti

Modalità di cottura: cuocere + dorare

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 45–55 minuti

Moussaka di zucchini

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
per 4–6 porzioni

Ingredienti

2 1/2 cucchiaini di olio d'oliva
5 grandi zucchini
1 cipolla grande
2 peperoni
1 spicchio d'aglio
1 scatola di pelati interi (400 g)
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
35 g di menta tritata
sale
pepe
150 g di formaggio svizzero, a fettine
(ad es. Gruyère)
3 cucchiaini colmi di farina
500 g di yogurt naturale
2 uova
180 g di formaggio, grattugiato

Preparazione

Pulire le cipolle e l'aglio. Tagliare le cipolle a metà e poi a fettine. Tritare finemente l'aglio. Tagliare le zucchini a fettine per il lungo. Eliminare i semini dai peperoni e tagliare questi ultimi a strisce.

In una padella riscaldare l'olio, rosolare le fettine di zuccina e mettere da parte.

Rosolare poi cipolla, aglio e strisce di peperoni nella stessa padella per 4 minuti, aggiungere i pomodori, il concentrato di pomodoro e la menta. Insaporire di sale e pepe.

Imburrare una pirofila, rivestire la base con la metà delle zucchini, versarvi sopra la metà della salsa al pomodoro, disporvi il formaggio a fette, versare di nuovo la salsa di pomodoro e infine distribuirvi sopra le restanti fette di zuccina in modo uniforme.

Mescolare farina, yogurt, uova e formaggio grattugiato, distribuire il tutto sulla moussaka e infornare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: sformati+gratin \ pasticcio di verdure

Durata programma: ca. 30 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: MO + grill ventilato

Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 30 minuti

Consiglio

Le zucchine possono essere sostituite da melanzane, zucche o da patate dolci.

Piatti vegetariani

Riuscire a preparare un piatto ricco senza aggiunta di pesce o carne rappresenta per ogni cuoco una grande sfida. Tuttavia con un po' di creatività e di fantasia è possibile servire un pasto ricco, saziante e saporito in modo semplice. Ingredienti considerati sempre poco importanti divengono i veri protagonisti della tavola. Erbette, semi e verdure preparate in modo raffinato conferiscono alle pietanze un sapore unico.

In questo capitolo la scelta delle verdure è sufficiente per preparare da uno spuntino a un pasto completo.

Un pasto completo si compone di proteine, grassi, carboidrati e vitamine e sostanze minerali. Le proteine rappresentano il carburante per il corpo. Il fabbisogno si copre con alimenti quali latte, formaggio, ricotta e legumi.

I piatti vegetariani non sono una scoperta della società moderna. Già nell'antica Grecia i filosofi parlavano di alimentazione priva di carne. Nel 1811 a Londra fu fondata la "Società vegetariana" e da allora si definisce vegetariano colui il quale rinuncia nella propria alimentazione a prodotti quali carne e pesce.

Piatto di broccoli e funghi

Tempo di preparazione: 75–85 minuti
per 3 porzioni

Ingredienti

300 g di broccoli (freschi o surgelati)
300 g di champignon (freschi o surgelati)
400 g di patate (pesate da pelate, tagliate a dadini)
125 g di panna acidula
100 ml di panna
1 cucchiaino di maizena
1 cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di pepe nero
150 g di formaggio Gouda, grattugiato

Preparazione

Versare i broccoli (se freschi: mondarli, tagliarli, se congelati: non serve scongelarli, sminuzzarli) in una pirofila. Aggiungere i funghi (se freschi: mondarli, tagliarli a fettine, se congelati: non serve scongelarli, tagliarli a fettine) e le patate.

Unire la panna acidula con la panna, la maizena, il sale, il pepe e 1/3 del formaggio.

Aggiungere tutti gli ingredienti al mix di verdure e patate e mescolare. Cospargervi sopra il formaggio rimasto e cuocere senza coperchio finché lo sformato si dora.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 55–65 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Piatti vegetariani

Lasagne con champignon

Tempo di preparazione: 80–90 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti

15 lasagne senza precuocerle
400 g di gorgonzola, a dadini
1500 g di champignon a fettine
3 cucchiaini di prezzemolo tritato
150 g di parmigiano oppure 250 g di Gouda, grattugiato

Ingredienti besciamella

90 g di burro
90 g di farina
1400 ml di latte
sale
pepe
noce moscata

Preparazione

Riscaldare il burro e aggiungere la farina mescolando. Continuando a mescolare aggiungere il latte. Cuocere la salsa per ca. 5 minuti a fiamma bassa e insaporire di sale, pepe e noce moscata. Aggiungere il gorgonzola, mescolare e infine incorporarvi i funghi e il prezzemolo.

Versare 1/4 della besciamella nella pirofila. Disporvi sopra 5 quadrati di lasagne, cospargervi 1/3 del formaggio. Versare di nuovo 1/4 della salsa, poi altri 5 quadrati di lasagne, ancora 1/3 del formaggio a strati. Infine disporre ancora a strati 1/4 della besciamella e gli ultimi quadrati di lasagne.

Coprire con la rimanente besciamella e cospargere con l'ultimo formaggio. Infornare e gratinare senza coperchio.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: sformati+gratin \ lasagne \ altezza ...

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: MO + aria calda più

Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 30–40 minuti

Modalità di cottura: cuocere + dorare

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 45–55 minuti

Consiglio

I funghi champignon sono conosciuti dal 17° secolo e venivano coltivati già allora in delle grotte. Si distinguono tre tipi di champignon: bianchi dal sapore delicato, marroni o rosa dal sapore più intenso e funghi champignon giganti. Lavare i funghi sotto acqua corrente. Non immergerli mai nell'acqua.

Canederli di formaggio

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

300 g di pane bianco
200 ml di latte, tiepido
1 cipolla tagliata a dadini
10 g di burro
150 g di formaggio Gouda, grattugiato grossolanamente
150 g di formaggio Tilsit, grattugiato grossolanamente
3 cucchiaini di prezzemolo tritato
25 g di farina
3 uova
sale
pepe

Preparazione

Tagliare il pane bianco a dadini, versarvi sopra del latte e lasciare riposare il tutto per ca. 30 minuti.

Rosolare la cipolla nel burro. Aggiungere la cipolla, il formaggio, il prezzemolo, la farina, le uova e le spezie al pane bianco e mescolare.

Col composto formare 8–10 canederli. Disporli poi in un recipiente. Coprirli (eventualmente con pellicola adatta alle microonde), cuocerli per ca. 6 minuti a 600 Watt e poi per altri 5 minuti a 450 Watt.

Irrorare eventualmente i canederli con burro fuso. Servire con insalata di pomodori o salsa al pomodoro.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 600 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 6 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 5 minuti

Piatti vegetariani

Lasagne agli spinaci con formaggio pecorino

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 3–4 porzioni

Ingredienti

450 g di spinaci in foglie (surgelati)
9 lasagne senza precuocerle
150 g di pecorino
375 ml di panna
200 g di panna acidula
3 uova
200 g di formaggio Gouda, grattugiato
1 cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di pepe
1/2 cucchiaino di paprica dolce
eventualmente aglio in polvere
3 pomodori a fette
25 g di formaggio Gouda, grattugiato

Preparazione

Scongelare gli spinaci in foglia e farli sgocciolare. Tagliare il formaggio pecorino a dadini. Mescolare la panna, la panna acidula e le uova, insaporire di sale, pepe e paprica ed eventualmente aglio.

Versare 1/4 del composto di panna e uova sul fondo di una pirofila, disporvi sopra 3 quadrati di lasagne, la metà degli spinaci e rispettivamente un terzo di formaggio pecorino e Gouda e poi di nuovo un quarto del composto di panna e uova. Disporre a strati nuovamente 3 quadrati di lasagne, gli spinaci rimasti, ancora un terzo del formaggio e il composto di panna e uova. Ricoprire con i quadrati rimasti. E completare con il composto di panna e uova e il formaggio rimasti. Cuocere senza coperchio.

Dopo ca. 30 minuti di cottura disporvi sopra il pomodoro a fette, cospargere di formaggio e dorare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: sformati+gratin \ lasagne \ altezza ...

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: MO + aria calda più

Potenza/temperatura: 150 W + 180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 35–45 minuti

Modalità di cottura: cuocere + dorare

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 65–75 minuti

Lasagne con verdure

Tempo di preparazione: 120–130 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti

2–3 peperoni rossi
2–3 peperoni gialli
1 zucchini
250 g di ricotta o formaggio fresco
100 g di panna acidula
35 g di burro
35 g di farina
500 ml di latte
3 cucchiaini di basilico tritato
50 ml di olio
25 g di pinoli
sale
pepe
noce moscata
12 fogli di lasagne

Preparazione

Tagliare i peperoni in quattro parti, eliminare le pellicine bianche e i semi. Disporre nella leccarda i peperoni con la buccia verso l'alto e grigliarli col grill preriscaldato (livello 3, ripiano 3 dal basso) per 6–8 minuti, finché la buccia si gonfia e assume un bel colore scuro. Togliere la leccarda dal forno e coprirla con un canovaccio umido. Lasciar riposare per ca. 10 minuti e poi togliere la pelle.

Tagliare a fette la zucchini.

Lavorare col frullatore il basilico, l'olio, i pinoli e il sale fino ad ottenere una pasta. Incorporarvi la ricotta e la panna acidula.

Sciogliere il burro, spolverizzarvi la farina e aggiungere il latte un po' alla volta, mescolando continuamente. Portare ad

ebollizione e insaporire con sale, pepe e noce moscata.

Stendere un po' di besciamella nella pirofila, coprire con lasagne, poi col composto di ricotta e infine distribuire metà delle verdure. Coprire con metà della besciamella. Coprire poi con lasagne, il composto di ricotta, le verdure e la salsa. Coprire infine con le ultime lasagne, il composto di ricotta e infornare senza coprire.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: sformati+gratin \ lasagne \ altezza ...

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: MO + aria calda più

Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 35–45 minuti

Consiglio

I pinoli vengono venduti di solito in piccole confezioni. Sono relativamente cari a causa della lavorazione. Si raccolgono le pigne dei pinoli e solo dopo 7–9 mesi è possibile estrarre i semi maturi.

Suggerimenti e informazioni

Le proteine del pesce sono nobili. Inoltre il pesce è ricco di vitamina A, B e D e di sali minerali come il ferro, lo iodio, il calcio e il fosforo. Grazie alla sua struttura il pesce è facilmente digeribile e pertanto indicato come alimento leggero in molte diete.

I pesci interi risultano cotti quando le pupille sono bianche e le lisce del dorso si possono togliere facilmente. Il pesce arrostito, stufato e grigliato è cotto quando la polpa si stacca facilmente dalla lisca.

Se si cuoce il filetto di pesce in una salsa legante, ridurre l'aggiunta di liquidi dato che nel corso della cottura dal pesce fuoriesce anche del liquido.

Quando si cuoce il pesce, prestare particolare attenzione al raggiungimento della temperatura nucleo dell'alimento di almeno 70 °C.

Quantità

Pesci interi: 250–300 g a persona

Filetto di pesce: 200–250 g a persona

Per la pulizia

Pesci interi: togliere le interiora, eventualmente squamare il pesce, lavarlo sotto acqua corrente e asciugarlo con carta da cucina.

Filetto di pesce: lavare il filetto sotto acqua corrente e asciugarlo con carta da cucina.

Per la marinatura

Spruzzare il pesce o il filetto di pesce con del succo di limone o aceto e lasciarlo immerso per ca. 10 minuti fino alla successiva lavorazione. Se lo si inaffia di gocce di limone o aceto si rinforza la sua carne. In questo modo il pesce non si decompone nel corso del procedimento di cottura. Questo procedimento lascia inalterato il tipico sapore del pesce.

Salare

Salare il pesce solo poco prima della cottura o cospargerlo di spezie ed erbe. Mai conservare a lungo il pesce salato. Il sale prosciuga i liquidi dalla carne del pesce e quindi anche sali minerali preziosi. Questo fa sì che il pesce tenda a seccarsi, una volta cotto.

Pesce "al blu"

Alcuni tipi di pesce come la trota, la tinca, l'anguilla o la carpa sono ottimi bolliti. La pelle di questi pesci contiene un pigmento che unito a sostanze acide (acqua e aceto) si tinge di blu. Il pesce deve essere fresco. Quando lo si pulisce, fare attenzione a non rimuovere il muco presente sulla pelle, altrimenti non si coloreranno di blu. Innaffiare il pesce di acqua bollente mista ad aceto e lasciarlo in ammollo per ca. 10 minuti. Seguire la ricetta. Salare il pesce solo all'interno.

Pesce

Pesce al curry

Tempo di preparazione: 45–55 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

400 g di ananas a dadi, in scatola
1 peperone rosso
1 banana a fette
600 g di filetti di scorpena
3 cucchiai di succo di limone
40 g di burro
125 ml di vino bianco
125 ml di succo di ananas
sale
zucchero
peperoncino
2 cucchiai di curry
2 cucchiai di maizena

Preparazione

Tagliare il peperone in quattro parti, eliminare pellicine e semi, tagliarlo poi a strisce, tagliare il pesce a dadi grossolani.

Mettere i dadi di pesce in un recipiente e spruzzarli col succo di limone. Mescolare al pesce l'ananas, il peperone, il burro, il vino, il succo d'ananas, le spezie e la maizena.

Coprire il recipiente e cuocere per 5 minuti a 850 Watt e continuare poi la cottura a 450 Watt per 12 minuti circa.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: cottura con le microonde \ pesce \ 1600 g

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 5 minuti

Fase di cottura 2

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 450 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 12 minuti

Pesce su letto di verdure

Tempo di preparazione: 45–55 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

300 g di carote, grattugiate
300 g di cavolo rapa, grattugiato
1 cucchiaino di olio
1 bustina di mix di 8 spezie (surgelate)
oppure erbe fresche (prezzemolo,
cerfoglio, aneto, maggiorana)
600 g di filetti di scorpena
2 cucchiaini di succo di limone
sale
200 g di formaggio fresco alle erbe
125 ml di latte
125 ml di panna

Preparazione

Versare in un recipiente le carote e il cavolo rapa grattugiati, l'olio e le spezie. Cuocere con coperchio a 850 Watt per ca. 6 minuti.

Distribuire la metà delle verdure in una pirofila. Disporvi sopra il filetto di pesce irrorato con succo di limone, sale e ricoprire con le verdure rimaste.

Mescolare il formaggio fresco con latte e panna, versare quanto ottenuto sullo strato di verdure e cuocere senza coperchio.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: microonde

Potenza/temperatura: 800 W

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 7 minuti

Fase di cottura 2

Modalità di cottura: MO + grill

Potenza/temperatura: 450 W + livello 3

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 11 minuti

Salmone su letto di verdure primaverili

Tempo di preparazione: 55–65 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

4 filetti di salmone (da 125 g)
sale
pepe colorato, macinato grosso
curry in polvere
1 limone non trattato
1 mazzetto di cipollotti
1 mazzo di carote
250 g di champignon
150 g di panna acidula
80 g di burro alle erbe

Preparazione

Lavare il salmone, asciugarlo e insaporire con sale, pepe e curry in polvere. Sbucciare il limone, eliminare la pellicina bianca e tagliarlo a fettine.

Pulire i cipollotti, lavarli e tagliarli a pezzetti. Pelare le carote, lavarle e tagliarle a rondelle fini. Lavare i funghi champignon e tagliarli a fettine.

Mescolare le verdure e rosolarle in un po' di burro alle erbe riscaldato. Aggiungere la panna acidula e insaporire con sale e pepe.

Disporre le verdure in una pirofila (20 x 30 cm) e metterci sopra i filetti di salmone. Distribuire il burro alle erbe rimasto a fiocchetti sulle verdure e sul salmone, rivestire con le fette di limone e cuocere senza coperchio.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Temperatura: 180–200°C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 20–30 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 160–180°C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 20–30 minuti

Consiglio

Servire con patate arrosto e salsa di senape e aneto.

Sformato di pesce

Tempo di preparazione: 60–70 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

750 g di filetti di scorpena
3 pomodori a fette
50 g di prosciutto a dadi
1–2 mele a dadi
1 cetriolo in agrodolce, a dadi
1 cucchiaino di capperi
20 g di burro
100 g di formaggio Gouda, grattugiato
1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Preparazione

Coprire con le fette di pomodoro il fondo di una pirofila (Ø 30 cm). Distribuirvi i filetti di pesce.

Mescolare tra loro prosciutto, mele, cetriolo, cipolla e capperi e distribuire sul pesce. Coprire poi col formaggio mescolato al prezzemolo.

Distribuire in superficie il burro a pezzetti, infornare senza coperchio e gratinare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: pesce \ filetto di pesce

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: MO + aria calda più

Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 30–35 minuti

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 40–45 minuti

Paella

Tempo di preparazione: 120–130 minuti
per 8 porzioni

Ingredienti

6 cucchiaini di olio d'oliva
300 g di filetti di pollo
2 spicchi d'aglio a pezzetti
2 cipolle tagliate a dadi
300 g di riso a chicco lungo
200 g di piselli
1 peperone rosso
2 pomodori ben maturi o 4 cucchiaini di concentrato
1000 ml di brodo
sale
pepe
1 cucchiaino di paprica dolce
1/2 cucchiaino di zafferano in polvere
300 g di calamari ad anelli
200 g di cozze sgusciate
300 g di gamberetti

Preparazione

Con programma automatico:
mettere tutti gli ingredienti tranne il brodo nella leccarda in vetro.

Attivare il programma automatico.

Dopo 30 e 60 minuti versarvi 500 ml di brodo (secondo le indicazioni nel display).

Senza programma automatico:
versare l'olio nella pirofila. Riscaldarlo per circa 10 minuti con Aria calda più a 160 °C o con Calore superiore e inferiore a 180 °C. Aggiungere i filetti di pollo a dadini, la cipolla e l'aglio e cuocere per 20 minuti circa. Girare di tanto in tanto.

Aggiungere poi il riso, i piselli, il peperone a strisce, i pomodori tagliati a fette o il concentrato e la metà del brodo. Insaporire con sale, pepe e zafferano e continuare la cottura senza coperchio per 30 minuti. Mescolare di tanto in tanto.

Aggiungere infine il brodo rimanente, i calamari, le cozze e i gamberetti. Mescolare il tutto e cuocere senza coperchio per altri 20 minuti. Se si usa riso integrale, la durata di cottura si prolunga di 20–30 minuti.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: sformati+gratin \ paella \ fresca

Durata programma: ca. 90 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 150–170 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 70–80 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 70–80 minuti

Spiedini di scampi

Tempo di preparazione: 20–25 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

12–16 scampi puliti
2 cucchiaini di succo di limone
12–16 champignon, freschi o in scatola
12 fette di salmone
75 g di burro o burro alle erbe, fuso
4 spiedini grandi di legno

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: grill
Temperatura: livello 3
Ripiano: 2 o 3 dal basso
Durata cottura: 5 minuti per lato + 5 minuti preriscaldare

Preparazione

Irrorare gli scampi col succo di limone. Pulire i funghi champignon freschi, e sgocciolare i funghi in scatola. Arrotolare le fette di salmone.

Infilare gli scampi, i funghi e il salmone nello spiedino alternandoli. Spennellare con il burro, disporre gli spiedini sulla griglia e sotto la leccarda in vetro. Poi grigliare.

Filetto di platessa su letto di spinaci in foglia

Tempo di preparazione: 30–40 minuti
per 2 porzioni

Ingredienti

300 g di filetto di platessa
2 cucchiai di succo di limone
1 cipolla tagliata a dadini
20 g di burro
300 g di spinaci in foglie (surgelati)
20 g di burro
20 g di farina
250 ml di brodo di verdura
2–3 cucchiai di vino bianco
1 tuorlo
100 ml di panna
150 g di formaggio Gouda, grattugiato
sale
pepe
noce moscata

Preparazione

Spruzzare i filetti di platessa col succo di limone, far riposare per ca. 10 minuti, asciugare e insaporire con sale e pepe.

Scongellare gli spinaci in foglia a 600 Watt per ca. 6 minuti e strizzarli bene.

Rosolare le cipolle nel burro, aggiungere gli spinaci e cuocere per ca. 5 minuti. Fondere il burro rimasto, aggiungere la farina, mescolare. Continuando a mescolare aggiungere brodo e vino, poi il formaggio e il tuorlo d'uovo mescolato alla panna. Insaporire con sale, pepe e noce moscata.

Disporre gli spinaci in una pirofila. Distribuirvi sopra i filetti di platessa, irrorare con la salsa e cuocere senza coperchio.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 600 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 10 minuti

Fase di cottura 2

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 600 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 6 minuti

Fase di cottura 3

Modalità di cottura: MO + grill

Potenza/temperatura: 450 W + livello 3

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 10–12 minuti

Merlano nero in crosta di rafano

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

400 g di carote
20 g di burro
sale
pepe
4 filetti di merlano nero (da 150 g)
1 uovo
1 bustina di salsa chiara
4 cucchiaini di rafano

Preparazione

Tagliare le carote a fiammifero. Rosolarle brevemente nel burro e versarle in una pirofila.

Insaporire i filetti di pesce con sale e pepe e disporli sulle carote, l'uno accanto all'altro.

Mescolare il tuorlo, la salsa preparata come indicato sulla bustina e il rafano. Aggiungervi gli albumi montati a neve.

Versare la salsa ottenuta sul pesce e cuocere senza coperchio.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 20–30 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Temperatura: 180–200 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 25–30 minuti + preriscaldare

Lucioperca con erbette e panna

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti

1 lucioperca (ca. 1500 g)
succo di 1 limone
5 cipolle a fette
50 g di burro
sale
pepe nero
60 g di burro, morbido
1 carota tagliata a dadini
30 g di pasta di acciughe
1 cucchiaio di succo di limone
2 cucchiaini di pangrattato
250 g di panna acida
2 tuorli
5 cucchiaini di prezzemolo tritato
2 cucchiaini di aneto tritato
carta stagnola extra-forte

Preparazione

Togliere le scaglie e lavare il pesce. Salarlo un po' all'interno e all'esterno. Dorare le cipolle nel burro, salarle e peparle.

Distribuire su un foglio di stagnola resistente la cipolla con il burro di cottura, le carote e 2 cucchiaini di prezzemolo. Sistemare il pesce sulle verdure.

Mescolare la pasta di acciughe al burro morbido. Spalmare il composto sulla parte superiore del pesce, spruzzare col succo di limone e cospargere col pangrattato. Chiudere la carta stagnola senza tirarla.

Sistemare il cartoccio nella leccarda in vetro e cuocere. Unire tra loro la panna acida, i tuorli, il sale, il prezzemolo rimanente e l'aneto.

Trascorsi ca. 30 minuti, aprire il cartoccio, versare sul pesce la salsina alla panna ed erbette e ultimare la cottura col cartoccio aperto.

Accompagnare con patate lesse e insalata verde condita con limone e yogurt.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: arrostitimento automatico

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 40–50 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 40–50 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica:
70–75 °C

Carne e pollame

Carne

Avvertenze per i programmi automatici

I tagli di carne di peso inferiore a 1000 g non sono indicati per essere cotti coi programmi automatici, in quanto la carne si prosciugherebbe troppo facilmente.

La carne viene cotta nella casseruola in vetro, con o senza coperchio, oppure nella leccarda in vetro. La rispettiva indicazione viene visualizzata nel display al momento di selezionare il programma automatico.

Per alcuni programmi automatici è necessario aggiungere liquido durante la cottura ed eventualmente si dovrà togliere il coperchio. Nel display verrà visualizzata la rispettiva indicazione.

Prima della cottura, eliminare le parti grasse, le pellicine e le cartilagini della carne. Insaporire la carne come si desidera e distribuire sulla superficie qualche fiocco di burro. Coprire la selvaggina con fettine di pancetta. La selvaggina risulta particolarmente tenera se, prima di cuocerla, si lascia riposare per una notte in una marinata (ad. es. latticello).

Indicazioni relative all'uso della sonda termometrica

A seconda del modello, il forno è dotato di una sonda termometrica.

Se viene visualizzata l'indicazione di usare la sonda termometrica, inserire la punta metallica nel punto più spesso della carne.

Se si cuociono contemporaneamente più tagli di carne, osservare che abbiano possibilmente lo stesso spessore. Se si usa la sonda termometrica, infilare la punta nel taglio di carne più spesso.

Se si usa la sonda termometrica, all'inizio i dati sono approssimativi e vengono ottimizzati durante la cottura.

Pollame

Avvertenze per i programmi automatici

Il pollame del peso inferiore a 800 g non è indicato per essere cotto coi programmi automatici, in quanto si prosciugherebbe troppo facilmente.

Insaporire il pollame come si desidera e spennellarlo con olio prima di infornarlo.

Infornare il pollame sempre con il petto rivolto verso l'alto. Per alcuni programmi automatici è necessario aggiungere liquido durante la cottura ed eventualmente si dovrà togliere il coperchio. Nel display verrà visualizzata la rispettiva indicazione.

Indicazioni relative all'uso della sonda termometrica

A seconda del modello, il forno è dotato di una sonda termometrica.

Inserire la sonda termometrica nel pollame sempre nell'area anteriore, più spessa del petto. Osservare che la punta metallica venga inserita nel punto più spesso.

Se si cuociono contemporaneamente più polli, osservare che abbiano possibilmente la stessa grandezza. In questo caso, inserire la sonda termometrica nel pollo più voluminoso.

Se si usa la sonda termometrica, all'inizio i dati sono approssimativi e vengono ottimizzati durante la cottura.

Carne e pollame

Arrosto di vitello alla panna

Tempo di preparazione: 130–140 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti

1000 g di arrosto di vitello (coscia o noce)
1 cucchiaino raso di sale
1/2 cucchiaino di pepe bianco
2 cucchiaini rasi di paprica dolce
1 cucchiaino di burro
2 cipolle
2 carote
2 pomodori
2 ossa di vitello
750 ml di brodo o intingolo
250 ml di panna
maizena

Preparazione

Insaporire la carne con sale, pepe e paprica, spalmarla con il burro e metterla nella casseruola. Pelare le carote, le cipolle e i pomodori, tagliarli grossolanamente e aggiungerli alla carne insieme alle ossa di vitello.

Trascorsi 30 minuti circa, aggiungere ca. 1/4 di litro di brodo o intingolo. Ripetere questa operazione ogni 30 minuti. Infine aggiungere la panna.

Diluire l'intingolo di cottura con acqua e legarlo un po' con la maizena stemperata.

Tagliare la carne a fette e servirla con l'intingolo.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: carne \ vitello \ stufato di vitello

Durata programma: ca. 90 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: arrostitimento automatico

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 90–120 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 90–120 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica:

75–80 °C

Consiglio

Con questa ricetta è possibile preparare anche un rotolo di vitello. Selezionare il programma automatico "carne \ vitello \ arrocolato di vitello".

Stinco di vitello

Tempo di preparazione: 120–130 minuti
per 5 porzioni

Ingredienti

1 stinco di vitello (ca. 1500 g)
sale
pepe nero
40 g di burro fuso
2 carote
100 g di sedano
1 cipolla
3 chiodi di garofano
250 ml di acqua calda
1/2 mazzetto di prezzemolo
2 cucchiaini di panna acida
maizena

Preparazione

Risciacquare lo stinco di vitello, tamponare con carta da cucina, insaporire la carne con sale, pepe e spalmarla col burro. Mettere la carne in una leccarda in vetro o nella casseruola e cuocere per ca. 60 minuti.

Aggiungere le verdure pulite e tagliate finemente, la cipolla picchiettata coi chiodi di garofano, l'acqua e il prezzemolo e terminare la cottura.

Diluire l'intingolo di cottura con acqua e panna acida e legarlo un po' con la maizena stemperata.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: carne \ vitello \ stinco di vitello

Durata programma: ca. 70 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: arrostitimento automatico

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 100–130 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 100–130 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica:

80–85 °C

Carne e pollame

Cosciotto d'agnello

Tempo di preparazione: 130–140 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti

1 cosciotto di agnello (ca. 1500 g)
sale
pepe
3 cucchiaini di erbe provenzali
2 spicchi d'aglio, schiacciati
30 g di burro, liquido
100 ml di vino rosso
50 g di panna acida
150 ml di brodo di carne
maizena

Preparazione

Eliminare le pellicine della carne e poi insaporirla con sale, pepe, le erbe aromatiche provenzali e gli spicchi d'aglio. Spalmarla col burro e metterla nella casseruola. Cuocere col coperchio per 30 minuti circa.

Aggiungere il vino rosso, il brodo, la panna acida e continuare la cottura senza coperchio.

Diluire l'intingolo di cottura con acqua e legarlo un po' con la maizena stemperata.

Tagliare la carne a fette e servirla con l'intingolo.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: carne \ agnello \ cosciotto di agnello

Durata programma: ca. 80 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: arrostitimento automatico

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 90–120 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 180–200 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 90–120 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica:

80–85 °C (interno rosa: 70–75 °C)

Sella di agnello con crosta agli aromi e senape

Tempo di preparazione: 80–90 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti

1200 g di sella di agnello con ossa
sale
pepe
20 g di burro, morbido
125 ml di vino rosso
125 g di panna acidula

Ingredienti crosta aromatica:

3 fette di pane da toast
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
1 cucchiaino di timo tritato
1 uovo
2 cucchiaini di senape alle erbe aromatiche

Preparazione

Per la crosta aromatica: eliminare la crosta del pane da toast e sbriciolarlo. Mescolare alla mollica le erbe aromatiche, la senape e l'uovo.

Con programma automatico:
Spalmare poi la carne col composto alle erbe, aggiungere la panna acidula, metà del vino rosso e il brodo e continuare la cottura senza coprire.

Senza programma automatico:
strofinare la carne con sale e pepe. Disporre la sella di agnello con il lato della carne rivolto verso l'alto in una casseruola, strofinare con il burro. Cuocere nel vano cottura preriscaldato per ca. 15 minuti senza coperchio. Poi strofinare la crosta di pane sulla carne, aggiungere la panna acidula, la metà del vino rosso e il brodo e cuocere per altri 40 minuti circa senza coperchio.

Dopo la cottura, versare nell'intingolo il vino rosso rimanente e l'acqua. Ispessirlo con la maizena stemperata.

Tagliare la crosta aromatica per il lungo e, con un coltello affilato, dissossare la carne.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: carne \ agnello \ sella di agnello

Durata programma: ca. 45 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 50–60 minuti + preriscaldare

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 180–200 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 50–70 minuti + preriscaldare

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica:

70–80 °C

Carne e pollame

Polpettone alla paprica

Tempo di preparazione: 80–90 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti

300 g di carne tritata di manzo
300 g di salsiccia
1 panino
2 uova
2 cucchiaini di paprica dolce
1/2 cucchiaino di paprica rosa
sale
pepe
3 cucchiari di olio
2 cipolle tritate finemente
50 g di pancetta, tagliata a dadini
1 peperone rosso, a piccoli dadini
1 scatola di funghi champignon a fette
(peso sgocciolato 250 g)
125 g di formaggio Gouda a pezzetti
250 ml di brodo

Preparazione

In una padella scaldare l'olio e stufarvi pancetta e cipolla. Aggiungere i peperoni a dadini e i funghi champignon sgocciolati. Quando il composto si è raffreddato, aggiungervi il formaggio a dadini.

Mettere a mollo il panino in acqua fredda per ca. 10 minuti. Strizzarlo bene e mescolarlo alla carne tritata, alla salsiccia, alle uova, alla paprica. Salare e pepare.

Aggiungere le verdure stufate alla carne. Mescolare bene il tutto e formare un polpettone ovale. Mettere il polpettone nella leccarda in vetro oleata e cuocere senza coperchio.

Dopo 20 minuti aggiungere il brodo.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: carne \ polpettone

Durata programma: ca. 45 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: MO + aria calda più

Potenza/temperatura: 150 W + 160 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 55–65 minuti

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 55–65 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica:

75–85 °C

Stufato di manzo

Tempo di preparazione: 130–140 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti

1000 g di fesa di manzo
sale
pepe
peperoni
1 cipolla tagliata a dadini
1 foglia di alloro
50 g di burro, morbido
250 ml di brodo di carne
250 ml di acqua
125 g di panna acidula
maizena

Preparazione

Insaporire la carne con sale, pepe, spalmarla con il burro e metterla nella casseruola. Aggiungere la cipolla e la foglia di alloro e cuocere con la casseruola coperta.

Trascorsi 30 minuti, aggiungere un po' di brodo di carne e panna acidula e continuare la cottura. Dopo 80 minuti, togliere il coperchio e terminare la cottura.

Coprire l'intingolo con il brodo restante, la panna acidula e l'acqua, ispessirlo un po' con la maizena stemperata. Tagliare la carne a fette e accompagnarla con la salsina.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: carne \ manzo \ stufato di manzo

Durata programma: ca. 120 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: arrostitimento automatico

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 100–120 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 180–200 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 100–120 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica:

85–90 °C

Carne e pollame

Roastbeef / filetto di manzo

Tempo di preparazione: 50–70 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti

1000 g di roastbeef o filetto di manzo
sale
pepe
1 cucchiaino di senape alle erbe aromatiche
75 g di burro

Preparazione

Insaporire la carne con sale e pepe, spalmarla con la senape, distribuire sulla superficie il burro a pezzetti e metterla nella casseruola o in una leccarda in vetro. Cuocerla nel forno preriscaldato (cottura media) senza coprirla.

A cottura ultimata, avvolgere la carne in carta stagnola, lasciarla riposare per 10 minuti circa prima di tagliarla a fette.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: carne \ manzo \ filetto di manzo oppure roastbeef \ arrostito oppure cottura a bassa temperatura

Durata programma:

Arrostito: ca. 40 minuti (cottura media)

Cottura a bassa temperatura: ca.

100 minuti (cottura media)

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: arrostito automatico

Temperatura: 190–210 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 35–45 minuti + preriscaldare

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 200–220 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 35–60 minuti + preriscaldare

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica:

al sangue: 40–45 °C

cottura media: 50–55 °C

ben cotta: 60–65 °C

Maiale arrosto

Tempo di preparazione: 130–140 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti

1000 g di arrosto di maiale (noce, girello)
sale
pepe
paprica
1 cucchiaino di senape
30 g di burro
100 ml di panna o panna acidula
maizena

Preparazione

Insaporire la carne con sale, pepe, paprica e spalmarla con la senape. Distribuire sulla superficie il burro a pezzetti, mettere la carne nella casseruola e cuocere per 30 minuti circa col coperchio.

Aggiungere la panna, la panna acidula o un po' d'acqua e terminare la cottura senza coperchio.

Diluire l'intingolo di cottura con acqua e legarlo un po' con la maizena stemperata.

Tagliare la carne a fette e servirla con l'intingolo.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: carne \ maiale \ prosciutto di maiale arrosto

Durata programma: ca. 100 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: arrostitimento automatico

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 100–130 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 180–200 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 100–130 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica:

80–85 °C

Carne e pollame

Filetto di maiale con salsa Roquefort

Tempo di preparazione: 40–50 minuti
per 2 porzioni

Ingredienti

500 g di filetto di maiale
sale
pepe
3 cucchiaini di olio
2 cipolle tagliate a dadi
50 ml di vino bianco
125 ml di panna
200 g di formaggio Roquefort
2 cucchiaini di burro classico per arrostiture
2 cucchiaini di prezzemolo tritato

Preparazione

Con programma automatico:
versare tutti gli ingredienti, eccetto la carne, in un recipiente e mescolare.

Immergere la carne nel mix e cuocere.

Tagliare il filetto a fette, coprirlo con la salsa e cospargerlo di prezzemolo tritato.

Senza programma automatico:
mettere l'olio e la cipolla in un recipiente adatto con coperchio e stufare per 5 minuti a 850 Watt. Girare il filetto nella cipolla e olio. Aggiungere il vino e continuare la cottura col recipiente coperto per circa 10 minuti a 450 Watt.

Schiacciare un po' il formaggio, mescolarlo bene con la panna e il burro per arrostiture, aggiungere alla carne e mescolare bene il tutto al vino. Cuocere per altri 5 minuti circa a 450 Watt a recipiente scoperto. Mescolare di tanto in tanto.

Tagliare il filetto a fette, coprirlo con la salsa e cospargerlo di prezzemolo tritato.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: cottura con le microonde \ carne \ 1000 g

Durata programma: ca. 22 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 5 minuti

Fase di cottura 2

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 450 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 10 minuti

Fase di cottura 3

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 450 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 5 minuti

Filetto di maiale in pasta

Tempo di preparazione: 90–100 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

2 filetti di maiale (da 300 g)
sale
pepe
peperoni
50 g di burro
75 g di pancetta a dadini
1 cipolla tagliata a dadini
400 g di champignon a fettine
4 pomodori (in scatola)
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
450 g di pasta sfoglia

Per spennellare

1 tuorlo
4 cucchiaini di latte

Preparazione

Insaporire i filetti con sale, pepe e paprica. Riscaldare il burro in una padella e rosolare brevemente la carne da tutte le parti e poi toglierla dalla padella.

Aggiungere al burro di cottura la pancetta e la cipolla e rosolarle. Aggiungere i funghetti a fettine e i pomodori sgocciolati e sminuzzati, rosolare il tutto e insaporire con sale, pepe, prezzemolo e paprica.

Spianare la pasta sulla superficie infarinata e ricavare 2 rettangoli (ognuno 30 x 20 cm circa). Disporre un filetto su ogni rettangolo. Distribuire la farcia sui filetti di maiale. Chiudere la pasta a forma di cartoccio, premendo bene i bordi. Coi resti della pasta ricavare decorazioni e guarnire i cartocci.

Mettere i cartocci nella leccarda sciacquata con acqua, spennellare la superficie della pasta col tuorlo mescolato al latte, infornare e dorare.

Al momento di servire, tagliare a metà oppure a fette ogni filetto.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: carne \ maiale \ filetto di maiale in pasta sfoglia

Durata programma: ca. 30 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 180–200 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 30–35 minuti + preriscaldare

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica:

70 °C

Carne e pollame

Anatra all'arancia

Tempo di preparazione: 130–140 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

1 anatra (2000 g)
sale
pepe
timo
3 arance sbucciate, tagliate a dadi
2 mele sbucciate, tagliate a dadi
1 foglia di alloro
125 ml di vino bianco
350 ml di brodo di pollo
125 ml di succo d'arancia
maizena

Per decorare

1 arancia con la buccia tagliata a fettine sottili

Preparazione

Pulire l'anatra e insaporirla con sale, pepe e timo. Farcire l'anatra con le arance e le mele a dadi e la foglia d'alloro.

Mettere nella casseruola l'anatra col petto in basso e cuocere senza coperchio. Trascorso metà tempo, voltare l'anatra, aggiungere un po' di vino e brodo e continuare la cottura senza coperchio.

Togliere l'anatra dal forno. Versare nell'intingolo di cottura il vino, il brodo e il succo d'arancia e ispessire con la maizena stemperata.

Tagliare l'anatra a porzioni. Guarnire l'anatra con le fettine di arancia. Servirla con la salsa.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: pollame \ anatra \
1,5 kg - 2,5 kg

Durata programma: ca. 70 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Potenza/temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 80–100 minuti

Modalità di cottura: MO + aria calda più

Potenza/temperatura: 150 W + 190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 60–75 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 180–200 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 90–110 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica:

85–90 °C

Pollo

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
per 2 porzioni

Ingredienti

1 pollo (ca. 1000 g)
sale, paprica, curry
2–3 cucchiaini di olio
100 ml di panna o panna acidula
maizena

Preparazione

Mescolare tra loro l'olio o il burro col sale, paprica e curry. Spalmare il composto sul pollo. Mettere nella casseruola il pollo col petto in basso e cuocere senza coperchio. Dopo 20 minuti di cottura circa, girare il pollo, aggiungere un po' di panna o panna acidula e continuare la cottura senza coperchio.

Aggiungere all'intingolo la rimanente panna, un po' d'acqua e ispessire con la maizena stemperata. Accompagnare il pollo con la salsina

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: pollame \ pollastrello \ intero \ 0,8 kg - 1,2 kg

Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: MO + aria calda più

Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 35–45 minuti

Modalità di cottura: grill ventilato

Temperatura: 180–200 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 60–70 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica:

85–90 °C

Filetto di petto di pollo speziato con melanzane

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti

1 cipolla
2 spicchi d'aglio
10 g di zenzero fresco
1 melanzana piccola
8 datteri freschi
1 mazzetto di prezzemolo
4 filetti di petto di pollo
2 1/2 cucchiaini di olio d'oliva
1 1/4 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di curcuma
1 1/4 cucchiaino di paprica dolce in polvere
2 1/2 cucchiaini di olio d'oliva
2 1/2 cucchiaini di miele
2 1/2 cucchiaini di succo di limone
sale
pepe
125 ml di yogurt

Per spolverizzare

2 1/2 cucchiaini di prezzemolo, tritato finemente

Preparazione

Pulire le cipolle e l'aglio. Tagliare le cipolle a metà e poi a fettine. Tritare finemente l'aglio. Grattugiare finemente lo zenzero. Tagliare la melanzana a dadini. Togliere il nocciolo ai datteri e tagliarli in quattro parti. Tritare finemente il prezzemolo.

Tagliare a metà i filetti di petto di pollo. Marinare in olio, aglio, zenzero, cumino, curcuma e paprica e mettere in fresco per almeno 4 ore.

Versare le cipolle, la melanzana e l'olio di oliva in un recipiente e cuocere senza coperchio.

Aggiungervi miele, datteri e pollo, mescolare e continuare la cottura senza coperchio.

Prima di servire aggiungere la metà del succo di limone, insaporire con sale e pepe e far rapprendere per ca. 5 minuti.

Mescolare lo yogurt al succo di limone rimasto e versarlo sul pollo. Decorare con il prezzemolo e servire con cous-cous o riso.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: pollame \ pollastrello \ pollo con melanzane

Durata programma: ca. 28 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 600 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 8 minuti

Fase di cottura 2

Modalità di cottura: MO + aria calda più

Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 17–23 minuti

Carne e pollame

Pollo alla senape

Tempo di preparazione: 30–35 minuti
per 2 porzioni

Ingredienti

250 g di panna acidula
4 cucchiaini di senape granulosa
1 spicchio d'aglio schiacciato
sale
1/2 cucchiaino di salvia
4 filetti di pollo (da ca. 125 g)

Preparazione

In un recipiente unire tra loro la panna acidula, la senape, l'aglio, il sale e la salvia.

Girare nel composto i filetti di pollo.
Cuocere col coperchio per ca. 4 minuti a 850 Watt e continuare poi la cottura a 450 Watt per ca. 12 minuti.

Durante la cottura girare la carne una volta e ungerla con l'intingolo.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: cottura con le microonde \ pollame \ 800 g

Durata programma: ca. 11 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 4 minuti

Fase di cottura 2

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 450 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 12 minuti

Tacchino farcito

Tempo di preparazione: 190–200 minuti
per 8 porzioni

Ingredienti

1 tacchino senza interiora (ca. 3500 g)
sale
panna acida o acidula
maizena

Ingredienti farcia

30 ml di olio
3 cipolle, tagliate a dadini (150 g)
125 g di riso
150 g di pistacchi
150 g di uvetta
2 cucchiai di vino Madeira

Ingredienti salsa

125 ml di panna
125 ml di brodo
3 cucchiai di maizena

Preparazione

Cuocere il riso. Spruzzare l'uvetta col Madeira. Rosolare la cipolla nell'olio. Aggiungere il riso, i pistacchi, l'uvetta e mescolare il tutto.

Col composto farcire il tacchino già preparato. Strofinare la superficie del tacchino con sale e metterlo nella laccarda in vetro col petto in basso.

Trascorsi 60 minuti circa, voltare il tacchino e irrorarlo col grasso di cottura. Durante la cottura irrorare il tacchino ogni 30 minuti.

Aggiungere all'intingolo di cottura acqua, panna acida o acidula, maizena stemperata, insaporire e ottenere una salsina cremosa di accompagnamento.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: pollame \ tacchino \ intero, farcito

Durata programma: ca. 160 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: arrostitimento automatico

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 150–180 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 180–200 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 150–180 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica:

85 °C

Consiglio

Un tacchino non farcito si può cuocere con il programma automatico "pollame \ tacchino \ intero".

Carne e pollame

Petto di tacchino farcito

Tempo di preparazione: 95–105 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

1000 g di petto di tacchino

Ingredienti farcia

100 g di mascarpone

3 cucchiaini di grano saraceno tritato

3 cucchiaini di panna acidula

1 tuorlo

1 cipolla piccola, tritata finemente

2 cucchiaini di prezzemolo tritato

2 cucchiaini di aneto tritato

sale

pepe bianco

peperoni

2 cucchiaini di olio

1 spicchio d'aglio

Ingredienti salsa

125 ml di panna

125 ml di brodo

3 cucchiaini di maizena, chiara

Preparazione

Praticare un'incisione a forma di tasca sul bordo del petto di tacchino.

Per la farcia: mescolare tra loro il mascarpone, il grano saraceno, la panna acidula, il tuorlo, la cipolla e le erbe aromatiche. Insaporire con sale e pepe.

Con la farcia riempire la tasca nella carne. Chiudere la tasca con stuzzicadenti o filo da cucina.

Schiacciare l'aglio con un po' di sale e mescolarlo al pepe, la paprica e l'olio. Col composto ungere bene la carne. Mettere la carne nella casseruola e cuocere senza coperchio. Di tanto in tanto girare la carne.

Versare nell'intingolo di cottura la panna e il brodo, ispessire con la maizena. Tagliare la carne a fette ed accompagnarla con la salsina.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: pollame \ tacchino \ petto di tacchino

Durata programma: ca. 60 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: arrostitimento automatico

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 70–80 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 180–200 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 70–80 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica:
80–85 °C

Coscia di tacchino con chutney

Tempo di preparazione: 120–130 minuti
per 2–3 porzioni

Ingredienti

1 coscia di tacchino (circa 1200 g)
sale
pepe
30 g di burro
200 ml di panna
200 g di chutney di albicocche o mango
250 ml di acqua
1 scatola di albicocche (280 g) oppure
mango a spicchi

Preparazione

Insaporire la coscia di tacchino con sale e pepe e mettere la carne nella casseruola. Distribuire sulla carne il burro a pezzetti e cuocere senza coperchio per circa 60 minuti. Aggiungere la panna e continuare la cottura per altri 15 minuti.

Aggiungere la salsa chutney e continuare la cottura senza coperchio per altri 15 minuti circa. Togliere la carne dal forno.

Coprire la salsina di cottura con acqua, eventualmente aggiungere poca maizena stemperata (l'intingolo diventa cremoso con la sola salsa chutney).

Aggiungere le albicocche o il mango a spicchi e portare ad ebollizione. Tagliare la carne a fette e portarla in tavola accompagnandola con la salsina.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: pollame \ tacchino \ coscia di tacchino

Durata programma: ca. 80 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: arrostitimento automatico

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 90–120 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica:

85–90 °C

Consiglio

È possibile preparare da sé anche il chutney al mango o all'albicocca. La ricetta è al capitolo "Salse e chutney".

Carne e pollame

Coscia di lepre

Tempo di preparazione: 75–85 minuti + 12 ore di marinatura
per 2 porzioni

Ingredienti

2 cosce di lepre (peso complessivo ca. 750 g)
500 ml di latticello
sale
pepe
6 bacche di ginepro
2 foglie di alloro
50 g di speck, semistagionato o stagionato, a fette
50 ml di vino rosso
100 ml di panna o panna acida
150 ml di acqua
maizena

Preparazione

Marinare le cosce nel latticello per 12 ore circa, girandole frequentemente.

Togliere le pellicine dalla carne, insaporirla con sale, pepe, avvolgerla nelle fettine di pancetta e metterla nella casseruola. Aggiungere le bacche di ginepro e le foglie di alloro. Cuocere per 15 minuti circa col coperchio. Voltare la carne, versare un po' di vino rosso, acqua e la panna e ultimare la cottura senza coperchio.

Aggiungere all'intingolo il vino restante, la panna restante e l'acqua, ispessirlo un po' con maizena stemperata. Accompañare la carne con la salsina a parte.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: selvaggina \ coscia di lepre

Durata programma: ca. 55 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: arrostitimento automatico

Temperatura: 180–200 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 50–60 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 200–220 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: ca. 50–60 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica:

75–80 °C

Sella di lepre

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

1 sella di lepre (ca. 750 g)
sale
pepe
50 g di speck a fette, stagionato
2 foglie di alloro
6 bacche di ginepro
100 ml di panna
3 cucchiai di vino rosso
150–400 ml di brodo di carne
maizena

Preparazione

Eliminare la pellicina superficiale e insaporire la carne con sale e pepe. Avvolgere la carne con le fettine di pancetta e metterla nella casseruola insieme all'alloro e al ginepro. Cuocere col coperchio per ca. 20 minuti.

Girare la carne, versare la panna e il brodo e ultimare la cottura senza coperchio.

Togliere la carne dal forno. Versare nell'intingolo il vino rosso rimanente e l'acqua. Ispessirlo con la maizena stemperata.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: selvaggina \ sella di lepre

Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: arrostitimento automatico

Temperatura: 180–200 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 45–55 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 200–220 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: ca. 45–55 minuti + preriscaldare

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica:

72–78 °C

Carne e pollame

Coniglio alla senape

Tempo di preparazione: 95–105 minuti
per 4–6 porzioni

Ingredienti

1300 g di coniglio (schiena o cosce)
sale
pepe nero
3 cucchiai di senape di Digione
100 g di pancetta, tagliata a dadini
30 g di burro
1 cucchiaio di farina
2 cipolle tagliate a dadi
250 ml di vino bianco
1 cucchiaio di timo tritato
3 cucchiai di panna acidula

Preparazione

Insaporire la carne con sale e pepe e spalmarla con 2 cucchiariate di senape.

Riscaldare la pancetta nel burro, aggiungere la carne e rosolarla da tutte le parti sul piano di cottura. Spolverizzare con la farina. Aggiungere la cipolla a dadini, il timo e il vino e cuocere nel forno senza coprire.

Togliere dal vano i pezzi di carne. Aggiungere all'intingolo di cottura la senape rimanente, la panna acidula ed eventualmente un po' d'acqua o brodo. Ispessirlo un po' con la maizena stemperata.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma selvaggina \ coniglio a porzioni

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 30–35 minuti

Sella di capriolo / sella di cervo

Tempo di preparazione: 100–120 minuti + 24 ore di marinatura
per 6 porzioni

Ingredienti

2000 g di sella di capriolo o cervo
1 1/2–2 l di latticello
8 bacche di ginepro
2 foglie di alloro
3 grani di pepe
sale
pepe
30 g di burro, liquido
100 g di speck a fette, stagionato
125 ml di vino rosso
500 ml di acqua
125 g di panna acidula o panna acida
maizena
6 pere tagliate a metà
6 cucchiaini di marmellata di mirtilli rossi

Preparazione

Togliere dalla carne le pellicine superficiali. Marinare la carne nel latticello per 24 ore circa, girandola spesso. Sciagquare la carne con acqua fredda e asciugarla. Insaporirla con sale e pepe, spalmarla col burro e coprirla con le fettine di pancetta.

Metterla nella casseruola, unitamente al ginepro e all'alloro, e cuocere per 15 minuti circa col coperchio. Aggiungere un po' di vino rosso, acqua e panna acidula e continuare la cottura senza coperchio.

Aggiungere all'intingolo il vino restante, la panna acidula e l'acqua, ispessirlo un po' con maizena stemperata. Disossare la carne e accompagnarla con la salsina.

Riscaldare un po' le pere tagliate a metà, disporle intorno alla carne con la cavità verso l'alto riempita di mirtilli rossi.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: selvaggina \ sella di capriolo oppure sella di cervo

Durata programma: ca. 50 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: arrostitimento automatico

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 40–70 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 180–200 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: ca. 40–70 minuti

Temperatura nucleo se si usa la sonda termometrica:

70–78 °C

Contorni e verdure

Le microonde sono ottime per cuocere verdure fresche e congelate. Le verdure mantengono inalterati l'aspetto fresco e croccante e il colore naturale. Anche il sapore rimane invariato e intenso. Grazie a tempi di cottura brevi si riduce la perdita di vitamine.

Quantità per persona: ca. 200 g di verdure mondate. Come contorno ca. 150 g di patate pelate, ca. 40–50 g di riso crudo, ca. 50–60 g di pasta cruda.

Le verdure sono molto importanti nell'alimentazione. Contengono molte vitamine e sostanze minerali. Ma soprattutto anche carboidrati, indispensabili come fibre alimentari. La parte immediatamente vicina alla buccia è ricca di vitamine. Per questo si consiglia di sbucciare o pelare le verdure con molta attenzione. E soprattutto di lavarla ancora intera. Se la verdura viene tagliata prima di lavarla, la superficie diventa più grande e si perdono molte sostanze.

Lavare le verdure brevemente e non immergerle in acqua. Le vitamine B e C sono idrosolubili e quindi particolarmente delicate.

Le vitamine A, D, E e K sono liposolubili. Cosa significa questo nella preparazione delle verdure? Per esempio le carote, ricche di vitamina A devono essere preparate con un po' di grassi affinché la vitamina A possa essere rielaborata dall'organismo.

Patate, pasta e riso sono contorni. Le patate sono disponibili a pasta dura, a pasta prevalentemente dura e a pasta farinosa. Quelle a pasta dura sono adatte per le insalate o per essere arrostiti o bollite.

Le patate prevalentemente a pasta dura sono adatte per sformati e gratin. Le patate farinose invece contengono più amido rispetto alle altre e sono adatte per gnocchi, zuppe, purè.

Il riso durante la cottura triplica il suo volume. Il riso integrale e la pasta integrale necessitano di tempi di cottura di ca. 5-10 minuti più lunghi rispetto al riso non integrale o alla farina bianca.

Cuocere verdura con le microonde

Mettere in un recipiente le verdure mondate e preparate. A seconda della freschezza e del contenuto di umidità aggiungere 3–4 cucchiaini di acqua e un pizzico di sale. Le verdure fresche contengono più umidità. Le verdure preparate compensano il contenuto inferiore con più aggiunta di liquidi. Portare le verdure a ebollizione, con coperchio, a 850 Watt, poi ridurre la potenza a 450 Watt e continuare la cottura. Al termine della cottura lasciare riposare la verdura per ca. 2 minuti (compensazione della temperatura).

Le indicazioni relative ai tempi per i diversi tipi di verdura possono essere rilevate nella tabella relativa alla cottura degli alimenti, nelle istruzioni d'uso e di montaggio.

I tempi indicati valgono per la cottura di verdure fresche. Per la cottura della stessa quantità di verdure congelate i tempi si prolungano per l'inizio cottura di ca. 3 minuti. Tutti i tempi sono da considerare indicativi poiché possono variare in base alla temperatura di partenza e alla consistenza (freschezza, dimensioni) degli alimenti.

Contorni e verdure

Melanzane, ripiene

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

3–4 melanzane
olio

Ingredienti farcia

2 cipolle tagliate a dadi
20 g di burro o olio
300 g di carne tritata di manzo
250 g di champignon a fettine
200 g di concentrato di pomodoro
250 ml di panna
sale
pepe
150 g di formaggio Gouda, grattugiato

Preparazione

Tagliare le melanzane per il lungo in fette di 1 cm di spessore. Strofinare le fette con il sale e farle riposare ca. 10 minuti. Tamponare le melanzane con carta da cucina e rosolarle poi nell'olio caldo. Disporle infine in uno stampo.

Rosolare la cipolla nell'olio. Rosolarvi anche la carne macinata. Aggiungere i funghi champignon a fette e il concentrato di pomodoro, la panna e le spezie.

Distribuire il mix sulle fette di melanzana. Cospargere con formaggio e gratinare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 20–25 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 15–18 minuti

Patate al forno

Tempo di preparazione: 35 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

4 patate al forno (da ca. 190 g)
1 cucchiaino di olio
sale
pepe

Preparazione

Mescolare olio, sale e pepe. Strofinare le patate con questo mix e bucherellarle più volte con una forchetta.

Disporre le patate sulla leccarda in vetro, infornarle nel vano cottura preriscaldato e cuocerle.

Tagliare le patate per il lungo e servirle con burro.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: contorni \ patate \ patate al forno

Durata programma: ca. 30 minuti

Impostazioni alternative

Preriscaldare

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 200 °C

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: MO + aria calda più

Potenza/temperatura: 300 W + 200 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 25–30 minuti

Contorni e verdure

Cavolfiore in salsa di senape

Tempo di preparazione: 35–45 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

1 testa di cavolfiore
250 ml di brodo di carne
100 ml di panna
30 g di burro
20 g di farina
4 cucchiaini di senape dolce oppure granulosa
sale
pepe
un po' di zucchero

Preparazione

Spezzettare il cavolfiore a rosette, metterlo con 3 cucchiaini di acqua in un recipiente e cuocere a 850 Watt per ca. 6 minuti e poi a 450 Watt per altri 10 minuti circa. Scolare l'acqua.

Lavorare farina e burro fino a ottenere un impasto liscio. Mettere l'impasto in un recipiente con brodo, panna, senape e spezie e cuocere con coperchio a 850 Watt per ca. 5 minuti. Mescolare bene la salsa.

Servire la salsa a parte oppure distribuirla sulle rosette di cavolfiore.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 6 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10 minuti

Fase di cottura 3
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 5 minuti

Fagiolini con crostini

Tempo di preparazione: 35–45 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti

500 g di fagiolini verdi surgelati
3 pomodori, a dadini
2–3 cucchiaini di olio
50 g di pangrattato
sale
pepe nero
1 cucchiaino di timo tritato

Preparazione

Versare i fagiolini con 3 cucchiaini di acqua e un po' di sale in un recipiente e cuocere, con coperchio, a 850 Watt per ca. 5 minuti e poi a 450 Watt per altri ca. 8 minuti, facendo in modo che non diventino troppo teneri. Farli sgocciolare e versarli in uno stampo piano.

Mescolare i pomodori a dadini con olio, pangrattato e spezie. Versare il tutto sui fagiolini e dorare.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 5 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 8 minuti

Fase di cottura 3
Modalità di cottura: grill
Temperatura: livello 3
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 10–15 minuti + 5 minuti preriscaldare

Contorni e verdure

Cicorie gratinate

Tempo di preparazione: 50–60 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

8 piccole cicorie
sale
8 fette di prosciutto cotto
8 fette di formaggio
50 ml di panna
sale
pepe, macinato fresco
50 g di pangrattato
1 cucchiaio di burro

Preparazione

Mondare le cicorie, eliminare il ceppo e scottarle per ca. 5 minuti in acqua salata bollente. Tagliare il prosciutto e le fette di formaggio a metà. Tagliare anche le cicorie a metà, avvolgerle prima nel prosciutto e poi nel formaggio e sistemarle in una pirofila.

Mescolare la panna con sale e pepe, distribuire il mix sulle cicorie e cuocere senza coperchio.

Tostare il pangrattato nel burro riscaldato, distribuirlo sulle cicorie e servirle.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Temperatura: 190–210 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 20–30 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 20–30 minuti

Gnocchi

Tempo di preparazione: 35–45 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

250 ml di latte
250 ml di acqua
1/2 cucchiaino di sale
250 g semolino di grano duro
2 tuorli
20 g di burro
100 g di formaggio Emmentaler o Gouda, grattugiato

Preparazione

Mescolare latte, acqua, sale e semolino in un recipiente. Far bollire a 850 Watt per ca. 6 minuti e poi a 150 Watt per ca. 10 minuti.

Aggiungervi i tuorli d'uovo. Dall'impasto formare dei mucchietti con l'ausilio di due cucchiari immersi in acqua calda. Disporre i mucchietti in uno stampo imburrato, separati l'uno dall'altro.

Cospargere di formaggio, ricoprire con fiocchetti di burro e dorare senza coperchio sotto il grill preriscaldato per ca. 10 minuti.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 6 minuti

Fase di cottura 2

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 150 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 10 minuti

Fase di cottura 3

Modalità di cottura: grill

Temperatura: livello 3

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 10 minuti + 5 minuti preriscaldare

Spätzle (gnocchetti) gratinati alle erbe

Tempo di preparazione: 45–55 minuti
per 4–5 porzioni

Ingredienti

500 g di farina
200 ml di acqua
5 uova
sale
3 cucchiaini di erbe miste, tritate (ad es. prezzemolo, erba cipollina, cerfoglio)
3 cipolle
2 cucchiaini di olio
200 g di formaggio, grattugiato

Preparazione

Mescolare farina, uova, acqua, sale ed erbe fino a ottenere un impasto morbido.

Far scivolare l'impasto dal tagliere in acqua bollente salata. Cuocere gli gnocchetti per ca. 3–5 minuti a seconda delle dimensioni, e farli sgocciolare bene.

Pulire le cipolle, tagliarle ad anelli e rosolarle nell'olio.

Disporre gli gnocchetti, le cipolle e il formaggio a strati in uno stampo imburrato. L'ultimo strato deve essere di formaggio. Infine dorare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 190–210 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 15–20 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 20–25 minuti

Cetrioli con varianti di salsa

Tempo di preparazione: 20–25 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

2 cetrioli da insalata (da 300 g)

Ingredienti salsa all'aneto

100 g di panna acidula

2 cucchiaini di aneto tritato

sale

Ingredienti salsa al dragoncello

100 g di panna acidula

200 ml di panna

200 ml di brodo di verdura

2 cucchiaini di dragoncello, tritato

sale

pepe

Preparazione

Pelare i cetrioli, se si vuole. Tagliarli a metà per il lungo ed eliminare i semi con un cucchiaino. Tagliare i cetrioli a strisce spesse 1/2 cm. Versarle in un recipiente e cuocerle con coperchio a 850 Watt per ca. 5 minuti.

Per la salsa all'aneto, mescolare la panna acidula con l'aneto e il sale. Versare la salsa sui cetrioli cotti.

Per preparare la salsa di dragoncello mescolare la panna acidula con panna, brodo vegetale, dragoncello, sale e pepe. Cuocere senza coperchio a 850 Watt per ca. 5 minuti. Irrorare i cetrioli cotti con la salsa.

Impostazione consigliata

Cetrioli

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 5 minuti

Salsa al dragoncello

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 5 minuti

Sformato di patate e formaggio

Tempo di preparazione: 60–70 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

500 g di patate, farinose, pelate
250 ml di panna
125 g di panna acidula
150 g di formaggio Gouda, grattugiato
1 spicchio d'aglio
sale
pepe nero
noce moscata

Preparazione

Tagliare a fette sottili le patate e mescolarle con ca. 2/3 del formaggio.

Metterle in una pirofila unta (Ø 24 cm) strofinata con lo spicchio d'aglio.

Sbattere insieme la panna, la panna acidula, il sale, il pepe e la noce moscata e versare il composto sulle patate. Cospargere la superficie col rimanente formaggio, infornare e dorare senza coprichio.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: sformati+gratin \ gratin di patate \ altezza ...

Durata programma: ca. 44 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: MO + aria calda più

Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 35–45 minuti

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 180–200 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 45–55 minuti

Consiglio

Variante meno calorica:

mettere 750 g di patate a fettine in una pirofila unta. Salare, pepare, versare 250 ml di brodo di verdura istantaneo e cuocere come indicato sopra. A 10 minuti circa dalla fine di cottura cospargere con 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato.

Gratin di cavolo rapa e crescione

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

800 g di cavolo rapa
burro per lo stampo
2 scalogni, a dadini
100 g di pancetta
2 cucchiaini di olio
200 ml di brodo di verdura
150 g di panna acidula
pepe, macinato fresco
noce moscata, macinata
80 g di formaggio, grattugiato
1 cassetina di crescione

Preparazione

Pulire il cavolo rapa, tagliarlo a fettine spesse ca. 1 cm e disporlo a strati in una pirofila imburrata.

Tagliare la pancetta a dadini e rosolarla con gli scalogni nell'olio. Versarvi del brodo, aggiungere della panna acidula e insaporire con pepe e noce moscata.

Versare la salsa sul cavolo rapa, cospargervi sopra il formaggio e cuocere.

Distribuire il crescione sul gratin e servire.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Temperatura: 190–210 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Consiglio

Il gratin può essere servito come contorno di cotolette, salsicce o patate.

Contorni e verdure

Gratin di cavolfiori

Tempo di preparazione: 75–85 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

750 g di cavolfiore, mondato
250 g di pomodori a dadini
250 ml di brodo di verdura
150 g di formaggio spalmabile alle er-
bette
sale
pepe
noce moscata
100 g di formaggio Gouda, grattugiato

Preparazione

Mettere il cavolfiore con 5 cucchiaini di acqua e un po' di sale in un recipiente e cuocere con coperchio a 850 Watt per ca. 3 minuti e poi a 450 Watt per altri 9 minuti finché risulta croccante. Poi sgocciolare.

Mettere il cavolfiore e il pomodoro a dadini in una pirofila piana e mescolare.

Riscaldare il brodo e sciogliervi il formaggio spalmabile continuando a mescolare. Insaporire con noce moscata e pepe e versare il tutto sulle verdure. Cospargere di formaggio e gratinare senza coperchio.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 3 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 9 minuti

Fase di cottura 3
Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 35–45 minuti

Patate "golose"

Tempo di preparazione: 65–75 minuti
per 8 porzioni

Ingredienti

1200 g di patate a pasta dura, pelate
1 cucchiaino di rosmarino sminuzzato
2 cucchiaini di timo tritato
1 cucchiaino di salvia tritata
eventualmente 6 spicchi d'aglio
sale
pepe
6 cucchiaini di olio d'oliva

Preparazione

Tagliare le patate in quattro parti e distribuirle nella leccarda in vetro, cospargere con le erbette e spezie, eventualmente con l'aglio e versare dell'olio sulle patate, mescolare e dorare. Voltare di tanto in tanto.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 50–60 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 40–50 minuti

Consiglio

Cuocere le patate solo con olio, sale e pepe e servire con pesto ai porcini. Per il pesto far rapprendere 50 g di porcini essiccati in 150 ml di acqua per ca. 15 minuti, scolare e far sgocciolare e frullare aggiungendo 150 ml di olio, 2 cucchiaini di olio di semi di zucca, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, 75 g di pecorino o grana grattugiato e 1 cucchiaino di sale.

Gratin di fagioli spagnolo

Tempo di preparazione: 65–75 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

400 g di fagiolini verdi
sale
2 scatolette di fagioli bianchi giganti (310 g)
1 scatola di fagioli Kidney (400 g)
2 cipolle, tagliate grossolanamente a dadini
2 spicchi d'aglio, schiacciati
300 g di pomodori ciliegino
10 olive verdi
1 scatola di pelati a pezzi (400 g)
3 cucchiaini di olio d'oliva
pepe, macinato grosso
zucchero
1 cucchiaio di erbe miste, tritate (ad es. timo, origano, rosmarino)
100 g di formaggio Manchego, grattugiato

Preparazione

Lavare e mondare i fagiolini verdi, versarli con 100 ml di acqua e un po' di sale in un recipiente e cuocere con coperchio a 850 Watt per ca. 8 minuti. Far sgocciolare i fagiolini verdi, i fagioli giganti e i fagioli kidney.

Pulire cipolle e aglio. Tagliare le cipolle a dadini e schiacciare l'aglio. Lavare i pomodori e far sgocciolare le olive. Mescolare i pelati con olio, insaporire con sale, pepe, zucchero ed erbe, mescolare alle verdure e versare il tutto in uno stampo per gratin (ca. 20 x 30 cm).

Cospargere di formaggio e infornare.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 8 minuti

Fase di cottura 2

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 160 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 25–30 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 8 minuti

Fase di cottura 2

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 20–25 minuti + preriscaldare

Risotto al pomodoro

Tempo di preparazione: 60 minuti
per 4–6 porzioni

Ingredienti

1 cipolla rossa
125 g di chorizo (salame spagnolo)
1 zuccina
100 g di olive kalamata (nere), denocciolate
2 1/2 cucchiaini di olio d'oliva
1 scatola di pomodori a pezzi (400 g)
375 ml di brodo di gallina
200 g di riso Arborio
30 g di burro
50 g di parmigiano grattugiato
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
2 cucchiaini di erba cipollina, tritata
60 g di formaggio caprino
50 g di foglie di basilico, a foglioline
olio d'oliva

Preparazione

Pulire le cipolle. Tagliarle a dadini, così come il formaggio chorizo e le zucchine. Tritare finemente le olive. Versare le cipolle, il formaggio e l'olio di oliva in un recipiente adatto alle microonde e cuocere.

Aggiungere i pomodori, il brodo e il riso, coprire e continuare la cottura.

Aggiungere le zucchine, mescolare bene e continuare a cuocere. Al termine della cottura far rapprendere il risotto per 2 minuti, poi incorporarvi il burro e il formaggio grana.

Prima di servire, aggiungere il prezzemolo, le olive e l'erba cipollina e decorare con formaggio di capra e basilico.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: contorni \ riso \ risotto

Durata programma: ca. 30 minuti

Impostazione alternativa

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 3 minuti

Fase di cottura 2

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 8 minuti

Fase di cottura 3

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 8–10 minuti

Zucchine gratinate

Tempo di preparazione: 45–55 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

2 zucchine
1 cipolla tritata
10 g di burro
1 cucchiaino di origano o maggiorana,
tritati finemente
1 fetta di pane da toast, a dadini
200 g di pecorino
1 cucchiaio di panna acidula
sale
pepe nero

Preparazione

Tagliare le zucchine a metà in orizzontale, con un cucchiaino scavarle all'interno e tagliuzzarle. Rosolare le cipolle nel burro, aggiungervi l'interno delle zucchine e le erbe.

Sbriciolare il formaggio di pecora e mescolarlo alla panna acidula. Aggiungerlo con il pane da toast a dadini al mix di cipolle e zucchine. Insaporire con sale e pepe.

Disporre le zucchine a metà in uno stampo, distribuirvi il ripieno e gratinare senza coperchio.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 25–30 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: MO + aria calda più
Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 20–25 minuti

Salse e chutney

Salsa alla paprica e peperoncino

Tempo di preparazione: 40–55 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

2 peperoni rossi
1 peperoncino rosso
200 g di pomodori ciliegino
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
2 cucchiaini di olio
1 cucchiaino di zucchero di canna
200 ml di succo di pomodoro
sale
pepe, macinato fresco
paprica in polvere

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 8 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 6 minuti

Preparazione

Lavare i peperoni e i peperoncini, tagliarli a metà ed eliminare i torsoli. Tagliare i peperoni a pezzi e i peperoncini a dadini.

Pulire cipolle e aglio. Tagliare le cipolle a dadini e schiacciare l'aglio. Versare tutto in un recipiente con olio e zucchero di canna e stufare con coperchio a 850 Watt per ca. 8 minuti.

Versarvi sopra il succo di pomodoro e cuocere per altri 6 minuti a 850 Watt.

Insaporire la salsa con le spezie.

La salsa è particolarmente gustosa con pasta al dente oppure con patate arrosto piccole.

Chutney di mango

Tempo di preparazione: 60–70 minuti
per 2 bicchieri da 400 ml

Ingredienti

4 manghi non maturi (ca. 1,5 kg)
1 pezzo di zenzero, fresco (ca. 40 g)
4 piccoli peperoncini rossi
3 limes
100 ml di aceto di mele
150 g di zucchero di canna

Preparazione

Pulire i manghi e separare la polpa dal nocciolo. Tagliare 750 g di polpa a dadini di 1/2 cm.

Pelare lo zenzero e tagliarlo a strisce, tagliare i peperoncini a metà, eliminare i semi, risciacquare con cura e tagliare a strisce.

Spremere il lime e mescolarne 75 ml all'aceto.

Versare il mango e lo zucchero in un recipiente e cuocere con coperchio a 850 W per ca. 8 minuti.

Aggiungere zenzero e peperoncino e continuare la cottura a 450 W per ca. 30 minuti.

Aggiungere il mix di aceto e limes e cuocere ancora a 450 Watt per ca. 10 minuti. Se il composto è ancora troppo liquido, cuocere senza coperchio per altri 5-8 minuti.

Versare ancora bollente nei bicchieri e conservare in frigorifero dopo che si è raffreddato.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 8 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 30 minuti

Fase di cottura 3
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10–18 minuti

Consiglio

Questo chutney può essere preparato anche con albicocche o con un mix di mango e albicocche.

Salse e chutney

Chutney di prugne

Tempo di preparazione: 60–70 minuti
per 2 bicchieri da 400 ml

Ingredienti

750 g di prugne, snocciolate
50 ml di acqua
200 g di zucchero di canna
1/2 cucchiaino di zenzero, macinato
1/2 cucchiaino di macis
1 prugna candita allo zenzero, a dadini
50 g di uvetta
2 cucchiai di aroma all'aceto

Preparazione

Tagliare le prugne a pezzi, versarle in un recipiente con acqua, zucchero, spezie, prugne allo zenzero e uvetta e cuocere con coperchio a 850 Watt per ca. 10 minuti e poi a 450 Watt per altri 30-40 minuti finché il composto risulta cremoso.

Aggiungere l'aceto, cuocere a fiamma bassa con coperchio per altri 10 minuti a 450 Watt.

Il chutney deve avere un sapore molto speziato quando è bollente, affinché quando si raffredda risulti un po' più delicato.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 30–40 minuti

Fase di cottura 3
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10 minuti

Consiglio

Un contorno piccante per manzo o carne di maiale arrosto o grigliati oppure anche per pollame.

Chutney di zucchine e arancia

Tempo di preparazione: 40–50 minuti
per 2 bicchieri da 400 ml

Ingredienti

1 zuccina
1 cipollotto
2 spicchi d'aglio
1 mela
1 arancia
100 ml di aceto aromatizzato alle erbe
te
200 g di canditi
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di senape in grani
1 pdc di cannella in polvere
1/2 cucchiaino di curry in polvere
1/2 cucchiaino di grani di pepe rosa

Preparazione

Lavare e mondare le zucchine. Pulire cipolle e aglio. Schiacciare l'aglio, sbucciare le mele e l'arancia, tagliare il tutto a dadini con zucchine e cipolla.

Versare aceto e canditi in un recipiente di vetro e riscaldare a 850 Watt per 5 minuti. Aggiungere verdure, frutta e spezie e cuocere con coperchio per ca. 10 minuti a 600 Watt.

Versare il chutney nei bicchieri e chiudere ermeticamente.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 5 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 600 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10–12 minuti

Consiglio

Il chutney è ideale per carne alla griglia e arrosto.

Sfiziosità salate

In questo capitolo vi sono ricette di menù interi e altre di sfiziosità da gustare con un bicchiere di vino o birra.

Con soli pochi ingredienti è possibile preparare infatti delle prelibatezze.

Molti piatti si possono preparare in anticipo e non devono essere completati all'ultimo momento quando arrivano gli ospiti.

Le ricette sono deliziose non solo per gli ospiti, ma anche per una cena in famiglia.

Focaccia con yogurt

Tempo di preparazione: 130–140 minuti
per 8 porzioni

Ingredienti

1/2 cubetto di lievito (21 g)
200 ml di latte, tiepido
1 uovo
100 g di yogurt
2 cucchiai di olio
2 cucchiaini di zucchero
1/2 cucchiaino di lievito in polvere
450 g di farina
1 cucchiaino di sale

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte, mescolare con uovo, yogurt, olio, zucchero, lievito in polvere, farina e sale e far lievitare in un luogo caldo per ca. 60 minuti, coperto.

Dividere l'impasto in 8 porzioni, spianarlo e cuocerlo sulla leccarda in vetro rivestita con carta da forno.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Temperatura: 190–210 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 12–14 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 12–14 minuti + preriscaldare

Sfiziosità salate

Sfiziosità al formaggio

Tempo di preparazione: 15–35 minuti
per 100 pezzi

Ingredienti pasta

150 g di farina
125 g di formaggio Gouda, grattugiato
2 tuorli
125 g di burro

Per spennellare

albume

Per spolverizzare

cumino
formaggio, grattugiato
semi di papavero
sesamo
paprica in polvere

Preparazione

Amalgamare formaggio, tuorlo e burro fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Raffreddare l'impasto per ca. 60 minuti, poi spianare su una superficie infarinata fino a ottenere uno spessore di 3 mm.

Formare dei biscottini e disporre sulla leccarda in vetro rivestita con carta da forno.

Spennellare i biscottini con l'albume, cospargere con cumino, papavero, sesamo, paprica o formaggio e cuocere.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura: 170–190 °C
Ripiano: 2 e 3 dal basso
Durata cottura: 12–17 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore
Temperatura: 190–210 °C
Ripiano: 2 dal basso
Durata cottura: 12–17 minuti + preriscaldare

Consiglio

Variante: chiocciole di formaggio
Arrotolare l'impasto, tagliarlo in strisce di ca. 10 cm di larghezza. Sulle strisce di impasto distribuire il cumino o le mandorle tritate e formaggio o mandorle tritate, formaggio e origano o mandorle tritate, formaggio a dadini e prosciutto a dadini oppure pistacchi tritati e formaggio grattugiato. Arrotolare l'impasto con il ripieno, congelare brevemente, tagliare in strisce di ca. 1 cm. Disporre le strisce sulla leccarda in vetro rivestita con carta da forno e cuocere come indicato.

Muffin di formaggio e prosciutto

Tempo di preparazione: 40–50 minuti
per 8 porzioni

Ingredienti

50 g di burro
2 uova
1 cucchiaino di paprica dolce
150 g di yogurt naturale
220 g di farina
3 cucchiaini di lievito in polvere
60 g di prosciutto a dadi
2 cucchiiai di erba cipollina
75 g di formaggio Gouda, grattugiato
8 stampini (Ø 7 cm)

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Riscaldamento rapido: off
Temperatura: 150–170 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 20–25 minuti

Preparazione

Lavorare il burro a crema. Aggiungervi le uova, la paprica e lo yogurt e mescolare.

Aggiungervi la farina mescolata al lievito. Infine incorporare il prosciutto a dadi, l'erba cipollina e il formaggio.

Distribuire il composto nelle formine e cuocere senza coperchio.

Sfizziosità salate

Pizza con varianti

Tempo di preparazione: 70–80 minuti
Per 1 pizza rotonda (Ø 30 cm):

Ingredienti pasta

125 g di farina
10 g di lievito
1/4 cucchiaino di sale
1 cucchiaio di olio
70–80 ml di acqua, tiepida

Ingredienti "Margherita"

250 g di pomodori a fette
150 g di mozzarella a fette
olio d'oliva
origano

Ingredienti "Alla pugliese"

300 g di cipolle a fettine sottili
sale
rosmarino
4 cucchiai di olio d'oliva

Ingredienti "Vegetariana"

150 g di cimette di broccoli, precotti
150 g di champignon a fettine
50 g di porri tagliati ad anellini, precotti
150 g di mozzarella a dadini

Ingredienti "Peperoni"

rispettivamente 1/2 peperone rosso, 1/2 giallo, 1/2 verde, puliti e tagliati a strisce
2 pomodori a fette
100 g di Emmentaler, grattugiato grossolanamente

Ingredienti "Salmone"

200 g di filetto di salmone a pezzetti
2-3 fettine di salmone affumicato, a strisce
3 uova, sode, tagliate in quattro parti
1/2 cucchiaino di origano
100 g di formaggio Gouda, grattugiato

Ingredienti "Porri e gorgonzola"

400 g di porri tagliati ad anellini, rosolati in
2 cucchiari di olio di noci
sale
pepe
100 ml di vino bianco, da aggiungere
150 g di gorgonzola a dadini

Ingredienti "Ricotta e basilico"

30 g di ricotta o quark, mescolata a
50 ml di panna
2 uova
1 cucchiaio di olio di noci
sale
pepe
1 cucchiaio di basilico a strisce, aggu-
ngerlo e spennellare col composto la
superficie
2 pomodori a dadi, distribuirli sulla piz-
za
100 g di gorgonzola, a dadini, distri-
buirli sulla pizza

Preparazione

Impastare la farina con lievito, sale, olio e acqua fino ad ottenere una pasta morbida. Lasciar lievitare per circa 20 minuti a temperatura ambiente.

Impastare brevemente la pasta, su una superficie infarinata stenderla col mattarello a forma circolare (Ø 30 cm) e metterla nella leccarda oleata o la teglia rotonda.

Coprire la superficie con la passata di pomodoro, insaporire con sale, pepe e origano.

Farcire con gli ingredienti preferiti e infornare subito.

Per ottenere un calzone: stendere la pasta col mattarello a forma circolare (Ø 30 cm) su una superficie infarinata. Farcire una metà della pasta con la farcia preparata. Ribaltare l'altra metà della pasta in modo da ottenere un semicerchio. Premere bene i bordi. Sistemare il calzone nella leccarda oleata o nella teglia rotonda, spennellare la superficie con latte, infornare e dorare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: pizza, quiche e simili \ fresco \ leccarda in vetro o teglia rotonda \ farcia normale o farcia spessa

Durata programma:

Leccarda in vetro:

farcia normale: ca. 52 minuti

farcia spessa: ca. 62 minuti

Teglia rotonda:

farcia normale: ca. 42 minuti

farcia spessa: ca. 55 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 30–35 minuti + preriscaldare

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 25–30 minuti + preriscaldare

Consiglio

Se si desidera coprire con la pasta l'intera leccarda in vetro, usare il doppio degli ingredienti.

Per la cottura, selezionare le modalità Aria calda più, oppure Calore superiore/inferiore.

La durata di cottura con queste modalità è di 30–40 minuti.

Sfizziosità salate

Varianti di crostini di pane

Tempo di preparazione: 15–35 minuti
per 6–8 porzioni

Ingredienti per crostini di pane sfiziosi

8 fette di pane baguette
8 cucchiaini di pesto al basilico
8 fette di mozzarella

Ingredienti per crostini di pane al pomodoro

6 fette di pane baguette
50 g di pomodori, secchi sott'olio
100 g di formaggio pecorino a dadini
50 g di ricotta o burro
1 cucchiaio di basilico tritato
sale
pepe nero

Ingredienti bruschetta

6 fette di pane baguette
1 spicchio d'aglio tritato finemente
3 cucchiai di olio d'oliva
3 pomodori, a dadini
1 cetriolo sottaceto, a dadini
sale
pepe
basilico tritato

Ingredienti per crostini di pane alle verdure

12 fette di pane baguette
20 g di burro
150 g di zucchine, a dadini
120 g di peperoni, a dadini
150 g di pomodori a dadini
1 spicchio d'aglio tritato
1 cucchiaio di erbe, miste, tritate (ad es. prezzemolo, basilico, timo)
sale
pepe
200 g di mozzarella, a dadi

Preparazione

Crostini di pane sfiziosi

Spennellare le fette di pane baguette con 1 cucchiaino di pesto e distribuirvi sopra la mozzarella. Disporre le fette di pane sulla griglia e gratinare.

Crostini di pane al pomodoro

Tagliare i pomodori a dadini, mescolarli con una forchetta a ricotta o burro, basilico, sale e pepe. Tostare il pane su un lato sotto il grill preriscaldato per ca. 1 minuto. Distribuire il mix di pomodori sulle fette di pane e dorare.

Bruschetta

Mescolare l'aglio all'olio di oliva e spennellare le fette di pane col mix ottenuto. Disporre il pane sulla griglia e dorare. Mescolare i pomodori al cetriolo, insaporire con sale e pepe. Distribuire il tutto sul pane e servire con un po' di basilico.

Crostini di pane alle verdure

Rosolare le verdure nel burro, insaporire e aggiungere le erbe. Far raffreddare il mix, poi incorporarvi la mozzarella. Disporre le fette di pane su una leccarda in vetro. Distribuire il mix di formaggio e verdure sul pane e dorare.

Impostazione consigliata

per crostini di pane sfiziosi, al pomodoro e per bruschetta

Modalità di cottura: grill

Temperatura: livello 3

Ripiano: 3 dal basso

Durata cottura: 10–12 minuti + preriscaldare

Impostazione consigliata

per crostini di pane alle verdure

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 160–180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 10–12 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa

per crostini di pane alle verdure

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 180–200 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 10–12 minuti + preriscaldare

Sfiziosità salate

Sfiziosità di pizza

Tempo di preparazione: 55–65 minuti
per 16 porzioni

Ingredienti pasta

120 g di ricotta (quark)
4 cucchiaini di olio
4 cucchiaini di latte
1 cucchiaino di sale
1 uovo
250 g di farina
1 bustina di lievito in polvere

Ingredienti farcia

200 g di salame, a dadini
3 pomodori, a dadini
1 cipolla tagliata a dadini
50 g di ricotta (quark)
75 g di formaggio Gouda, grattugiato
sale
pepe
origano

Per spennellare

1 tuorlo

Per spolverizzare

100 g di formaggio Gouda, grattugiato
grossolanamente

Preparazione

Mescolare la ricotta, il latte, l'olio e il sale. Unire metà della farina mescolata al lievito. Impastare poi il tutto con l'altra metà della farina. Dividere la pasta a metà.

Disporre le due metà su una superficie infarinata e spianarle fino a ottenere un rettangolo di 40 x 25 cm. Distribuirvi sopra la metà degli ingredienti per il ripieno.

Arrotolare l'impasto con il ripieno. Tagliare ogni rotolo in 8 fette. Disporre le fette su una leccarda in vetro rivestita con carta da forno.

Preparare allo stesso modo anche la seconda metà dell'impasto. Spennellare la superficie dell'impasto con il tuorlo d'uovo, cospargerla con il formaggio e dorare.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 150–170 °C

Ripiano: 1 e 3 dal basso

Durata cottura: 30–40 minuti

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 170–190 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 30–40 minuti

Noci al forno

Tempo di preparazione: 20–25 minuti
per 8 porzioni

Ingredienti

400 g di noci intere, miste (ad es. mandorle, noccioline, noci di Macadamia, noci di acagiù)

1–1 1/2 cucchiaino di fiocchi di peperoncino

1 1/2 cucchiaino di sale marino grosso

1–2 cucchiaini di olio d'oliva

Preparazione

Distribuire le noci su una leccarda in vetro. Mescolare i fiocchi di peperoncino, il sale e l'olio, aggiungere il tutto alle noci e tostare.

Voltare di tanto in tanto nel corso della cottura.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: calore superiore/inferiore

Temperatura: 210–230 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 10–12 minuti + preriscaldare

Impostazione alternativa

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 190–210 °C

Ripiano: 2 dal basso

Durata cottura: 10–12 minuti + preriscaldare

Dessert

Un dessert delizioso altro non è che il coronamento di un buon pasto. È importante considerare che un pasto delicato deve essere seguito da un dessert altrettanto delicato.

Il dolce deve contrastare il pasto principale almeno nei colori. Per esempio se il piatto è chiaro non servire un budino alla vaniglia, dopo una zuppa di pomodoro non servire frutti di bosco.

Consigli per la preparazione

Durante la cottura mescolare più volte le pietanze dolci, preparate con maizena, budino in polvere, semolino o riso in modo che non si formino grumi.

Per preparare il budino utilizzare dei recipienti alti. In questo modo il latte non fuoriesce facilmente.

Il riso richiede un certo tempo per la cottura che può essere ridotto solo limitatamente se preparato con le microonde.

Sciogliere la gelatina sempre con una potenza ridotta (450 Watt). Anche il cioccolato.

Suggerimento per preparare dolci a basso contenuto calorico: nella preparazione di alcuni dolci è possibile ridurre l'apporto di calorie se al posto della panna si utilizzano gli albumi montati a neve.

Gelatina di frutti

Tempo di preparazione: 15–20 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

400 g di frutti misti (ad es. fragole, lamponi), freschi o surgelati
50 ml di sciroppo di fragole
1–2 cucchiaini di maizena
2 cucchiaini di acqua, fredda
2 cl di liquore al ribes

Preparazione

Versare i frutti con 100 ml di acqua e sciroppo di fragola in un recipiente di vetro e cuocere con coperchio a 850 Watt per 5 minuti.

Mescolare la maizena con 2 cucchiaini di acqua e liquore, versare sui frutti e cuocere per altri 2 minuti.

Con questo ci sta una crema o un gelato alla vaniglia.

Impostazione consigliata

Fase di cottura 1
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 5 minuti

Fase di cottura 2
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 2 minuti

Dessert

Granella alla frutta

Tempo di preparazione: 45–60 minuti
per 6–8 porzioni

Ingredienti

750–800 g di mele
65 g di zucchero (opzionale)
200 g di mirtilli freschi
75 g di farina
90 g di zucchero di canna
2 cucchiaini di cannella in polvere
60 g di burro
50 g di fiocchi d'avena
50 g di noci pecan

Preparazione

Sbucciare le mele, tagliarle in 4 pezzi, affettarle. Metterle in uno stampo imburrato, adatto per l'impiego con le microonde e resistente alle alte temperature (Ø ca. 25 cm), eventualmente cospargere con zucchero, disporlo sulla leccarda in vetro e cuocere.

Nel frattempo mescolare la farina, lo zucchero di canna e la cannella. Aggiungere burro, fiocchi d'avena e le noci pecan e lavorare gli ingredienti fino a ottenere un composto a granella.

Dapprima versare i mirtilli, poi la granella sulle mele e continuare la cottura.

Far raffreddare la granella di frutta per 10 minuti. Servire con panna montata o yogurt greco.

Impostazione consigliate

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: dessert \ granella alla frutta

Durata programma: ca. 20 minuti

Impostazioni alternative

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: microonde

Potenza: 850 W

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 7–13 minuti

Fase di cottura 2

Modalità di cottura: MO + grill ventilato

Potenza/temperatura: 300 W + 180 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 7–13 minuti

Consiglio

Aniché mele è possibile anche utilizzare pere, albicocche, pesche o frutta simile.

I mirtilli possono essere sostituiti da lamponi, ribes nero, fragole o banane a rondelle.

Sformato di ricotta

Tempo di preparazione: 20–25 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

500 g di ricotta (quark)
100 g di zucchero
2 uova
1 bustina di zucchero vanigliato
2 bustine di crema alla vaniglia in polvere (da cuocere) oppure 125 g di semolino
succo di 1/2 limone
1/2 cucchiaino di lievito in polvere
125 g di uvetta
2 cucchiaini di pangrattato
30 g di burro

Preparazione

Mescolare ricotta con zucchero, zucchero vanigliato, uova, preparato in polvere per salsa alla vaniglia oppure semolino, succo di limone e lievito in polvere. Mescolare l'uvetta e versare il tutto in uno stampo imburrito.

Cospargere con pangrattato, ricoprire con fiocchetti di burro e cuocere senza coperchio.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 10–12 minuti

Consiglio

Come variante, aggiungere 500 g di visciole senza nocciolo oppure albicocche o pesche spezzettate.

Dessert

Crema alla panna acida con frullato di fragole

Tempo di preparazione: 40–50 minuti
per 6 porzioni

Ingredienti

300 g di fragole
50 g di zucchero
3 fogli di gelatina rossa
3 fogli di gelatina bianca
200 g di panna acida oppure panna acidula
150 g di yogurt naturale
1 bustina di zucchero vanigliato
50 g di zucchero
250 ml di panna

Impostazione consigliata

Stemperare gelatina
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 450 Watt
Ripiano: 1 dal basso
Durata: 15 secondi

Preparazione

Mettere a mollo la gelatina rossa e bianca in acqua fredda per ca. 10 minuti. Frullare le fragole con lo zucchero. Strizzare la gelatina rossa, scioglierla a 450 Watt per ca. 15 secondi. Mescolare un po' di frullato nella gelatina, poi versare questo mix sul frullato rimasto e mescolare.

Mescolare panna acida o acidula e yogurt, zucchero vanigliato e zucchero. Strizzare la gelatina bianca, scioglierla a 450 Watt per 15 secondi. Mescolare un po' di composto con panna acida nella gelatina, poi incorporare questo mix alla crema di panna acida. Mettere in fresco finché il composto inizia a indurirsi.

Montare la panna e incorporarla alla crema. Versare la crema in un recipiente e distribuirvi sopra il frullato di fragole. Con un cucchiaino grande formare delle spirali sul dessert da servire.

Sformato dolce di pane

Tempo di preparazione: 60 minuti
per 10 porzioni

Ingredienti

14 fette di pane bianco
80 g di burro, morbido, non salato
8 tuorli
150 g di zucchero
1 baccello di vaniglia
300 ml di latte
300 ml di panna
100 g di uvetta

Per spolverizzare

zucchero

Preparazione

Imburrare uno stampo piano rettangolare con un po' di burro.

Eliminare la crosta del pane, spalmare il burro rimasto sulle fette di pane e tagliare queste ultime diagonalmente a metà.

Mescolare il tuorlo d'uovo e lo zucchero in un recipiente.

Tagliare la stecca di vaniglia a metà per il lungo e riscaldarla in un pentolino con il latte e la panna. Estrarre la stecca di vaniglia e versare il latte lentamente, continuando a mescolare, al mix di uovo e zucchero.

Distribuire la metà del pane in modo uniforme nello stampo, cospargervi sopra l'uvetta e il pane rimasto.

Versare il mix di latte e uova in modo uniforme sullo sformato e far rapprendere per 20 minuti. Infine cospargere con un po' di zucchero e infornare nel vano cottura preriscaldato.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: programmi automatici

Programma: dessert \ sformato dolce di pane

Durata programma: ca. 35 minuti

Impostazioni alternative

Preriscaldare

Modalità di cottura: aria calda più

Temperatura: 190 °C

Fase di cottura 1

Modalità di cottura: MO + aria calda più

Potenza/temperatura: 80 W + 190 °C

Ripiano: 1 dal basso

Durata cottura: 25 minuti

Mousse al limone

Tempo di preparazione: 40–50 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

250 g di yogurt naturale
50 g di panna acidula
succo di 2 limoni
1 bustina di zucchero vanigliato
90 g di zucchero
4 fogli di gelatina
250 ml di panna
500 g di mix di frutti di bosco (surgelati)
50 g di zucchero

Preparazione

Mettere a mollo la gelatina per ca. 10 minuti in acqua fredda, strizzarla e scioglierla a 450 Watt per ca. 15 secondi.

Mescolare yogurt, panna acidula, succo di limone, zucchero vanigliato e zucchero. Aggiungere 1 cucchiaino di composto di yogurt alla gelatina, poi versare il mix nel composto di yogurt. Mettere in fresco.

Quando il composto inizia a indurirsi, mescolare la panna montata.

Scongelare i frutti cosparsi di zucchero a 150 Watt per ca. 10 minuti e distribuirli su 4 piatti. Con la crema formare dei mucchietti e disporli sui frutti. Servire con decorazioni di melissa o limoni a spirale.

Impostazione consigliata

Stemperare gelatina
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 450 Watt
Ripiano: 1 dal basso
Durata: 15 secondi

Scongelare i frutti
Modalità di cottura: microonde
Potenza: 150 Watt
Ripiano: 1 dal basso
Durata: 10 minuti

Consiglio

Spianare i limoni su una superficie rigida prima di spremerli. La quantità di succo è decisamente maggiore.

Non riscaldare i liquidi più a lungo di quanto indicato. Se necessario, impostare di nuovo un'altra durata.

Non riscaldare bevande con alto contenuto di alcool puro. Pericolo di incendio.

Durante la cottura, in particolare quando si riscaldano i liquidi, può succedere che si raggiunga la temperatura di ebollizione ma non si siano formate ancora le tipiche bollicine. Questo cosiddetto ritardo nella bollitura può causare un'improvvisa formazione di bollicine e quindi una cottura eccessiva ed esplosiva quando si estrae il vaso oppure in caso di scossoni.

Per riscaldare bevande, a seconda del modello di elettrodomestico, si può selezionare una potenza microonde maggiore di 1000 Watt. I tempi di riscaldamento si riducono a seconda della quantità.



Per evitare che ciò accada, inserire assolutamente l'asticella di ebollizione nel recipiente.

L'asticella di ebollizione in dotazione immersa nel liquido garantisce un'ebollizione omogenea, caratterizzata da una normale formazione di bollicine di vapore.

Bevande

Café d'orange

Tempo di preparazione: 10–15 minuti
per 4 porzioni

Ingredienti

375 ml di caffè forte
4 cucchiaini di zucchero
80 ml di liquore all'arancia
125 ml di panna
1 bustina di zucchero vanigliato

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 4 minuti

Preparazione

Mescolare caffè, zucchero e liquore all'arancia. Distribuire il tutto in quattro tazze e riscaldare senza coperchio a 850 Watt per ca. 4 minuti.

Montare a neve la panna con lo zucchero vanigliato. Distribuire sul caffè caldo e servire caldo.

Cioccolata

Tempo di preparazione: 10–15 minuti
per 2 porzioni

Ingredienti

250 ml di caffè preparato fresco
20 g di cioccolato (fondente)
1 pdc di cannella
1 pizzico di cardamomo
1 cucchiaino di zucchero di canna
2 cucchiaini di rum
250 g di crema al gelato alla vaniglia o stracciatella

Preparazione

Versare il caffè con cioccolato, cannella, cardamomo, zucchero e rum in un recipiente, mescolare e riscaldare a 450 Watt per ca. 4 minuti, finché il cioccolato si scioglie. Far raffreddare.

Distribuire il mix in due bicchieri. Distribuire il gelato a forma di pallina nei bicchieri. Decorare con panna o cioccolato in scaglie.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: microonde
Potenza: 450 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 4 minuti

Consiglio

Il cardamomo si ricava da una specie delle piante emergenti delle zingiberacee. Il cardamomo in polvere è composta da semi grigio-rossastri macinati dei frutti capsula essiccati.

Confetture

Per preparare delle confetture utilizzare solo frutta buona e matura. Pesare con cura tutti gli ingredienti.

Non modificare la quantità di zucchero in modo arbitrario.

Per preparare confetture povere di zucchero è disponibile zucchero speciale o ausili per la conserva. La loro durata è un po' inferiore rispetto alle confetture preparate con zucchero gelificante tradizionale.

Quando si preparano confetture fare una prova di gelificazione. Versare alcune gocce di confettura molto calda su un piattino e tenere quest'ultimo in posizione obliqua. Se le gocce scivolano senza fermarsi è necessario continuare la cottura. Quando le gocce dopo essere sciolate per 2–3 cm si fermano, la confettura è pronta. Per la cottura utilizzare possibilmente recipienti alti e riempirli solo per un terzo poiché il composto di frutta nel corso della cottura sale e può traboccare.

Se si utilizzano vasetti con coperchi avvitabili, versare la confettura ancora calda nel vasetto. Chiudere subito con il coperchio, capovolgere e lasciarlo capovolto per ca. cinque minuti, poi rigirarlo.

Se in estate la frutta viene congelata, si consiglia di porzionare le quantità in modo pratico per la successiva preparazione della confettura.

Confettura di pesche

Tempo di preparazione: 15–20 minuti
per 2 bicchieri da 400 ml

Ingredienti

500 g di polpa di pesca
500 g di zucchero gelificato
1 bustina di acido citrico
3 cucchiaini di liquore di albicocche o
Campari

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 12–15 minuti

Preparazione

Tagliare a pezzi la polpa di pesche.

Versare lo zucchero gelificato e l'acido citrico in un recipiente di vetro, frullare e cuocere con coperchio.

Mescolare più volte.

Aggiungere il liquore di albicocche o Campari.

Versare la confettura molto calda in vasetti con coperchio avvitabile e chiuderli subito. Posizionare i vasetti sul coperchio per ca. 5 minuti, poi capovolgerli di nuovo.

Confetture

Mousse di prugne

Tempo di preparazione: 300–360 minuti
per 4–5 vasetti da 400 ml

Ingredienti

2500 g di prugne mature
125 g di zucchero

Preparazione

Eliminare il nocciolo dalle prugne, tagliuzzarle e versarle in una casseruola o in una leccarda in vetro. Cospargere con zucchero, far rapprendere per ca. 3 ore e cuocere senza coperchio.

Durante la cottura mescolare più volte. La mousse di prugne deve essere preparata a fiamma bassa.

Fare in modo che il composto di frutta non si indurisca troppo durante la cottura poiché si indurisce anche nel raffreddamento.

Riempire i vasetti con la mousse di prugne preparata.

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: aria calda più
Temperatura di cottura: 190–210 °C
Temperatura di cottura: 140–160 °C
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 100–120 minuti

Consiglio

È possibile congelare la mousse di prugne in contenitori adatti per la congelazione. Quando si conserva in fresco colore e sapore fruttato rimangono invariati.

Confettura di vaniglia e visciole

Tempo di preparazione: 15–20 minuti
per 1 vasetto da 400 ml

Ingredienti

300 g di visciole (congelate)
150 g di zucchero gelificato 2:1
1 baccello di vaniglia
eventualmente 2 cucchiaini di acquavite
di ciliegia

Impostazione consigliata

Modalità di cottura: microonde
Potenza: 850 W
Ripiano: 1 dal basso
Durata cottura: 8–10 minuti

Preparazione

Versare le visciole con lo zucchero gelificato e stecca di vaniglia in un recipiente di vetro, mescolare e cuocere con coperchio.

Mescolare più volte.

Eventualmente aggiungere alla fine l'acquavite di ciliegia.

Versare la confettura molto calda in vasetti con coperchio avvitabile e chiuderli subito. Posizionare i vasetti sul coperchio per ca. 5 minuti, poi capovolgerli di nuovo.



Miele AG

Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
telefono 056 417 20 00, fax 0 800 555 355
Internet: <http://www.miele.ch>

Miele SA

Sous-Riette 23, 1023 Crissier
telefono 021 637 02 70, fax 0 800 551 727
Internet: <http://www.miele.ch>

Germania

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
telefono +49 5241 89-0, fax +49 5241 89-2090
Internet: <http://www.miele.de>



Ricettario H6000BM

M.-Nr. 09 786 290 / 00

it - CH